كيـــك الملـــوك

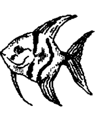
إعداد

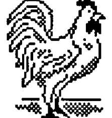
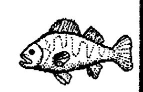
فاطمة الزهراء فلا

مكتبة جزيرة الورد
تقاطع ش عبد السلام عارف مع ش الهادى
ت: ٠٥٠/٢٢٥٧٨٨٢

الطبعة الأولى
١٤٢١هـ - ٢٠٠١ م

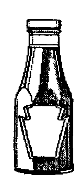
رقم الإيداع : ٢٠٠٦/١٧٨٠٦









فطيرة التفاح

المقادير :

٢ كوب دقيق أبيض ـ كوب زبدة جامدة ـ كوب إلا ربع سكر ناعم ـ بيضة ـ ٢ تفاح مقشر ومقطع شرائح خفيفة ـ صينية قطرها ٣٢ سم ـ ٤ ملاعق طعام نشاء ـ ٤ ملاعق طعام حليب بودرة ـ نصف كوب سكر ـ ٢علبة قشطة ـ ٢كوب ماء ـ نصف ملعقة شاى فانيلا.

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق ويوضع فى زبدية وتوضع عليه الزبدة والسكر والبيض وتعجن إلى أن تصبح عجينة متماسكة .

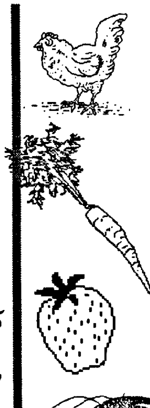
٢ ـ ضعى فى الصينية قصدير بحجم قطرها ويكبس باليد .

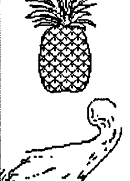
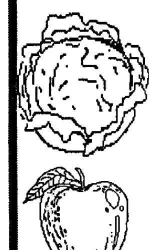
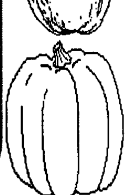
٣ ـ إفردى العجينة قطعة قطعة فى الصينية بالتساوى حتى على جدارها واقطعى الزائد وشكلى الأطراف بأصابعك .

٤ ـ ضعى الماء فى قدر وضعى عليه الحليب والسكر والنشاء والفانيلا ويقلب ويرفع على النار ويقلب باستمرار إلى أن يتجانس .

٥ ـ أطفئى النار وضعى عليه القشطة ويقلب جيدا .

٦ـ اسكبى الخليط على العجينة ويرص التفاح بالتساوى على الخليط عندما يبرد قليلا.



٧ ـ تخبز فى فرن على نار هادئة جدا إلى أن ينضج واتركيها تبرد وتقدم.

الفطائر الحلوة

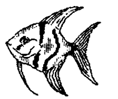
المقادير :

كأسين دقيق ـ كاسة زبدة جامدة ـ كاسة سكر بودرة ـ بيضة ـ كاسة ماء ـ نصف كاسة حليب بودرة ـ ٤ ملاعق طعام نشاء ـ ملعقة شاى فانيلا ـ كاسة إلا ربع سكر ـ علبتين قشطة ـ عدد ١٨ قالب قطره ١٠سم والبيضاوى قطرها ١١ سم بالطول و ٦ سم بالعرض ـ علبة كريم شانطيه ـ كاسة حليب سائل للكريمة ـ ملعقتين فاكهة مشكلة ـ كوكتيل للزينة ـ ملعقتين طعام مربى الليمون للزينة ـ ملعقتين طعام مربى أو علبة فراولة للزينة ـ ٣ أنصاص خوخ وبلمونتى للزينة ـ ٣ شرائح أناناس للزينة ـ ملعقة طعام لوز مبشور ـ ملعقة طعام فستق مبشور .

الطريقة :

١ ـ انخلى الدقيق وضعيه فى زبدية وضعى عليه السكر والبيض والزبدة ويعجن باليد جيدا إلى أن تصبح لديك عجينة متماسكة وتوضع فى القوالب الصغيرة وتساوى الأطراف باليد وتقطع الزوائد بالسكين وهكذا إلى أن ينتهى المقدار .

٢ ـ توضع فى الفرن وتخبز على نار هادئة جدا إلى أن تصبح أطرافها ذهبية اللون وأخرجيها واتركيها لتبرد لمدة ساعة



وأخرجيها من القوالب وضعيها جانبا .



٣ ـ ضعى الماء فى قدر وضعى عليه السكر والنشاء والحليب والفانيلا وارفعيه على النار ويقلب باستمرار إلى أن يتجانس ويثقل قوامها ارفعيه من النار وضعى عليها القشطة وتقلب إلى أن تتجانس .



٤ـ ضعى الفطائر فى صينية وضعى عليها الخليط الواحدة تتلو الأخرى إلى أن ينتهى المقدار.



٥ ـ تزين كما تشائين .

٦ ـ ضعى الكريم شانطيه فى زبدة وضعى عليها الحليب السائل وتخفق بخلاط الكيك إلى أن يتضاعف حجمها وتزين بها الفطائر حسب الرغبة وترش باللوز والفستق وتقدم .



فطيرة الفراولة

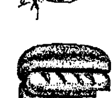


المقادير :

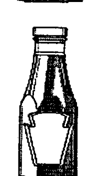
٢ كاسة دقيق فاخر ـ كاسة زبدة جامدة ـ ٢ صفار بيض ـ كاسة سكر بودرة .

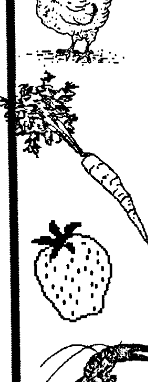


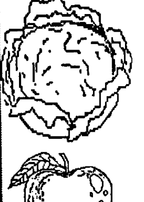
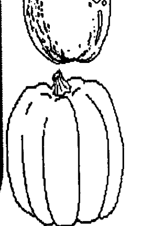
الحشوة :



كاسة ماء ـ ٣ ملاعق طعام حليب بودرة ـ ٢ ملعقة طعام نشاء ـ صفار بيضة ـ ربع كاسة سكر ـ ملعقة شاى فانيلا ـ علبة قشطة ـ نصف علبة كريم شانطية للزينة ـ ربع كاسة حليب بارد ـ علبة





ستروبرى باى فيلتق للتزين ـ صينية قطرها ٣٢ سم .

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق ويوضع فى زبدية ويوضع عليه الزبدة والسكر والبيض ويعجن الجميع جيدا .

٢ ـ تفرد العجينة قطعة قطعة فى الصينية بيدك وَحتّى على جدارها وتقطع الزوائد بسكين وتخرم بالشوكة .

٣ ـ توضع بالفرن وتخبز على نار هادئة جداً إلى أن تصبح ذهبية اللون أخرجيها واتركيها لتبرد .

٤ ـ ضعى الماء فى قدر وضعى عليه الحليب والسكر والبيض والنشاء والفانيلا ويوضع على النار ويقلب إلى أن يتجانس .

٥ ـ ارفعيه على النار وضعى عليه القشطة ويقلب .

٦ ـ ضعى الخليط على الفطيرة واتركيها لتبرد .

٧ ـ تزين بالفراولة والكريمة وتقدم .

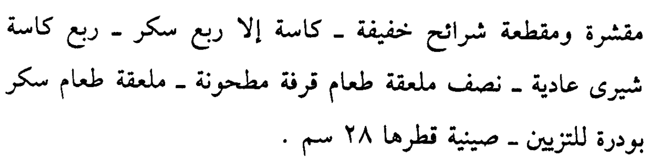
ـ طريقة عمل الكريمة ـ

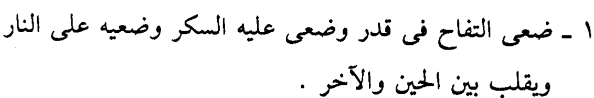
ضعى الكريمة فى زبدية وضعى عليها الحليب البارد واخلطيها بخلاط الكيك إلى أن تصبح كريمة .

فطيرة التفاح

المقادير :

٢ كاسة دقيق فاخر ـ كاسة إلا ربع زبدة سايحة ـ نصف كاسة ماء ـ نصف ملعقة طعام بكنج بودر ـ بيضة واحدة ـ ٥ تفاحات






مقشرة ومقطعة شرائح خفيفة ـ كاسة إلا ربع سكر ـ ربع كاسة شيرى عادية ـ نصف ملعقة طعام قرفة مطحونة ـ ملعقة طعام سكر بودرة للتزيين ـ صينية قطرها ٢٨ سم .

الطريقة :




١ ـ ضعى التفاح فى قدر وضعى عليه السكر وضعيه على النار ويقلب بين الحين والآخر .

٢ ـ عندما يشرب ماءه ضعى عليه القرفة ويقلب ويوضع جانبا.



٣ ـ اخلطى الزبدة مع البيض بخفاق البيض جيدا .

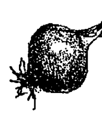
٤ ـ ضعى على الخليط الدقيق والما والبكنج بودر ويعجن جيدا.



٥ ـ غطى العجينة بكيس نايلون واتركيها لمدة نصف ساعة ثم تعجن مرة أخرى .



٦ ـ اقسمى العجينة إلى قسمين واتركيها لمدة ربع ساعة وضعى فى الصينية القسم الأول وتساوى باليد واتركى حافة بسيطة على جدار الصينية .



٧ ـ ضعى خليط التفاح على القسم الأول وتساوى وافردى الطبقة الثانية وضعيها على الخليط وتساوى باليد وتخرق بالشوكة .

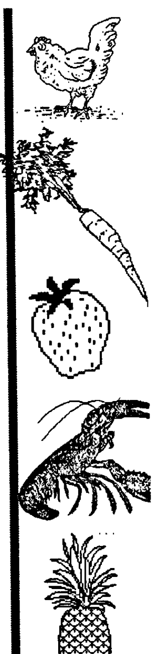


٨ ـ اقدحى الفرن وضعى الصينية واخبزيها على نار متوسطة الحرارة.



٩ ـ اخرجيها واسكبى الشيرى على الحواف واتركيها تبرد .

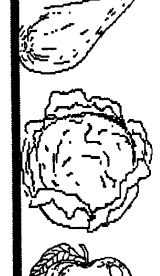
١٠ ـ رشى على الوجه سكر ناعم وتقطع وتقدم .



فطيرة الأناناس

المقادير :

كأسين إلا ربع دقيق ـ كاسة إلا ربع زبدة جامدة ـ صفار بيضة واحدة ـ ملعقتين طعام بارد ـ كاسة إلا ربع سكر ناعم ـ كاسة حليب سائل ـ صفار بيضتين ـ ملعقتين طعام نشاء ـ نصف كاسة سكر ـ ملعقة شاى فانيلا ـ نصف كاسة كريمة طازجة أو قشطة ـ ربع باكت جلى أناناس ـ ربع كاسة ماء علبة أناناس ـ صينية قطرها ٣١ سم .

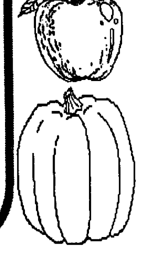


الطريقة :

١ ـ انخلى الدقيق وضعى عليه صفار بيضة والزبدة والسكر البودرة وملعقتى طعام ماء بارد ويعجن باليد جيدا .

٢ ـ تفرد العجينة قطعة قطعة بيدك وحتى على جدارها وتقطع الزوائد بسكين .

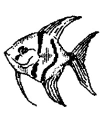
٣ ـ تشكل الأطراف بأصابعك وتخرم العجينة بالشوكة .

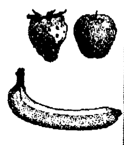


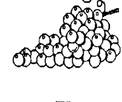
٤ ـ توضع فى الفرن وتخبز على نار هادئة جدا إلى أن تصبح أطرافها ذهبية اللون . . أخرجيها واتركيها إلى أن تبرد .

٥ ـ ضعى الحليب فى قدر وضعى عليه صفار بيضتين والسكر والنشاء والفانيلا ويقلب بخفاق البيض وارفعيه على النار مع الاستمرار فى الخفق إلى أن يتجانس ويغلظ قوامة .

٦ ـ ارفعيه من النار وضعى عليه الكريمة ويقلب جيدا إلى أن









يتجانس.

٧ ـ ضعى الخليط على الفطيرة واتركيها تبرد .

٨ ـ تصفى الأناناس ويقطع إلى نصفين شرائح خفيفة وترص على الوجه .

٩ ـ ذوبى ربع باكت جلى بربع كاسة ماء بحار واتركيه يبرد وقبل تجمدة ضعيه على شرائح الأناناس واتركيه إلى أن يتجمد الجلى من الوجه. ويتقدم .

فطيرة الموز

المقادير :

كأسين إلا ربع دقيق ـ كاسة إلا ربع زبدة جامدة ـ بيضة واحدة ـ ملعقتين طعام حليب سائل ـ نصف ملعقة شاى بكنج بودر ـ نصف ملعقة شاى فانيلا .

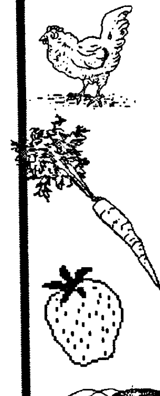
الحشوة : ـ

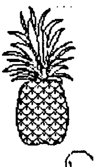
علبة قشطة ـ نصف كاسة سكر ناعم ـ نصف ملعقة شاىِ فانيلاـ ٣موزات ـ صينية قطرها ٣٠ سم .

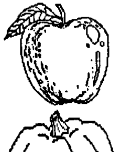
الطريقة : ـ

١ ـ اقدحى الفرن .

٢ ـ انخلى الدقيق وضعى عليه الزبدة والبيض والحليب والبكنج بودر والفانيلا وتعجن باليد جيدا .





٣ ـ ضعى قصدير فى صينية وتساوى باليد .

٤ ـ افردى العجينة قطعة قطعة فى الصينية بالتساوى إلى أن ينتهى المقدار وتخرق بالشوكة .

٥ ـ توضع فى الفرن على نار هادئة جدا إلى أن تستوى نصف استواء .

٦ ـ اخلطى القشطة مع السكر والفانيلا جيدا .

٧ ـ أخرجى العجينة من الفرن وضعى فوقها الخليط وأعيديها إلى الفرن إلى أن تنضج وتصبح ذهبية اللون .

٨ ـ أخرجيها واتركيها لتبرد .

٩ ـ ضعى الفطيرة فى الصحن المعد وانشلى القصدير باحتراس.

١٠ ـ عند التقديم قطعى الموز إلى حلقات ورصيه على الوجه وتقدم.

تشيز كيك بالشكولاتة

المقادير :ـ

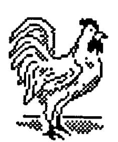
٢علبة جبنة كبيرة دريم ويب ـ علبة ونصف چيلى أناناس ـ ٤ملاعق طعام شوكولاتة ـ ٢ كاسة ماء ـ كرز للزينة ـ قالب ذو قاع متفكك قطره ٢٥ سم

مقادير الكيكة :

٤ بيضات ـ ٤ ملاعق طعام ماء بارد ـ كاسة إلا ربع دقيق ـ

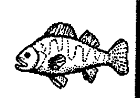


نصف ملعقة طعام بكنج بودر ـ ملعقة شاى فانيلا ـ صينية قطر ٢٩ سم .



الطريقة :

١ ـ اقدحى الفرن .



٢ ـ يفصل صفار البيض عن البياض و يوضع البياض فى زبدية علبة ـ ٤ ملاعق طعام ماء بارد ويخلط بخلاط الكيك لمدة ٧ ـ ٨ دقائق إلى أن يصبح مثل الكريمة .

٣ ـ يوضع السكر على البيض بالتدريج مع الاستمرار فى الخفق وضعى الصفار الواحدة بعد الأخرى مع الاستمرار فى الخفق إلى أن ينتهى المقدار .



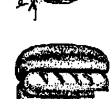
٤ ـ ينخل الدقيق مع البكنج بودر وخفضى سرعة الخلاط وضيفى الدقيق بالتدريج مع الاستمرار فى الخفق لمدة ٢ ـ ٣ دقائق .



٥ ـ ادهنى الصينية سمن ورشيها بالدقيق وضعى خليط الكيك فى الصينية وضعيها فى الفرن واخبزيها على نار هادئة جدا إلى أن تنضج .



٦ ـ أخرجيها واتركيها لمدة ٥ دقائق واقلبيها على منخل .



٧ ـ ضعى الكيكة على قاع القالب المتفكك واقطعى أطرافها بالسكين بحجم نفس القاع .



٨ ـ قطعى بسكين حاد الكيكة البنى من الأعلى والأسفل إلى أن تصبح الكيكة بارتفاع ٢ سم وضعيها فى القالب



المتفكك .

٩ - يذوب الچيلى بكاسة ماء حار وكاسة ماء بارد وخذى مقدار نصف كاسة من الجلى وضعيها جانبا وضعى باقى الجلى فى الفريزر .

١٠ - ضعى الدريم ويب فى زبدية وضعى عليها الحليب ويخلط بخلاط الكيك وضعى عليها الجبنة والشوكولاته ويخلط بخلاط الكيك وضعى عليها الجبنة والشوكولاته ويخلط الجميع ويوضع على الكيك فى القالب .

١١ - تفرد بالملعقة بالتساوى وتوضع فى الثلاجة لمدة ساعة .

١٢ - اخرجيها من الثلاجة وضعى عليها نصف كاسة وأدخليها الثلاجة لمدة ٤ ساعات .

١٣ - يقطع الأناناس إلى ٤ قطع وضعى على كل قطعة من التشيز كيك ربع أناناسة وكرزة واحدة وتقدم .

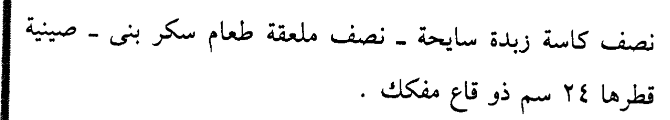
تشيز كيك فى الفرن « أ »

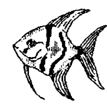
المقادير :-

علبتى جبن - ٨ ملاعق - كاسة إلا ربع حليب مركز محلى - ٤بيضات - ملعقة طعام عصير ليمون - ملعقتى طعام دقيق أبيض .

البسكويت :

نصف ملعقة طعام شوكولاتة بودرة - علبة بسكوت الشاى -



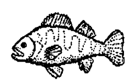


نصف كاسة زبدة سايحة ـ نصف ملعقة طعام سكر بنى ـ صينية قطرها ٢٤ سم ذو قاع مفكك .

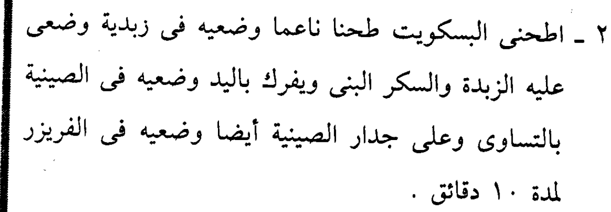


الطريقة :ـ

١ ـ اقدحى الفرن .



٢ ـ اطحنى البسكويت طحنا ناعما وضعيه فى زبدية وضعى عليه الزبدة والسكر البنى ويفرك باليد وضعيه فى الصينية بالتساوى وعلى جدار الصينية أيضا وضعيه فى الفريزر لمدة ١٠ دقائق .

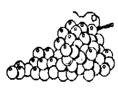




٣ ـ ضعى الجبن فى زبدية وتخلط بخلاط الكيك وضعى عليها الحليب وعصير الليمون والدقيق ويخلط مع وضع البيض الواحدة تلو الأخرى مع الاستمرار فى الخفق .



٤ ـ خذى من الخليط ٣ ملاعق طعام وضعيها على الشوكولاتة ويقلب وضعيه جانبا .



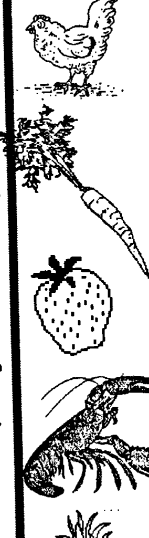
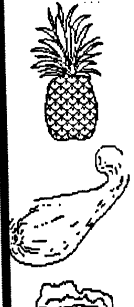
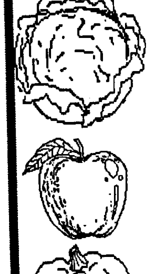
٥ ـ ضعى الخليط فوق البسكويت فى الصينية وضعى خليط الشوكولاتة على شكل خطوط مستقيمة من الأعلى ويمرر على الخطوط بسكين وبالعرض حتى تعطيك الشكل المناسب وضعى الصينية فى حمام مائى (أحضرى صينية وضعى فيها ماء مغلى مقدار ربع الصينية) وضعيها فى الفرن على نار متوسطة الحرارة وبعد ساعة اختبريها بعود أسنان فإذا لم يعلق به شىء أخرجيها واتركيها تبرد وتقدم.









تشيز كيك فى الفرن « ب »

المقادير :ـ

علبتى جبن ـ ٨ ملاعق ـ كاسة إلا ربع سكر ـ نصف كاسة لبن ـ ٣بيضات ـ ملعقة طعام عصير ليمون ـ .

البسكوت :ـ

نصف علبة بسكوت الشاى ـ ربع كاسة زبدة سايحة ـ نصف ملعقة طعام سكر بنى ـ كريم شانطيه للزينة ـ صينية قطرها ٢٤ سم.

الطريقة :ـ

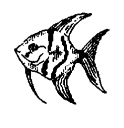
١ ـ اقدحى الفرن .

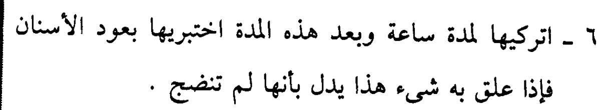
٢ ـ يطحن البسكوت طحنا ناعما ويوضع فى زبدية ويوضع فى علبة الزبدة والسكر البنى ويفرك باليد ويوضع فى الصينية بالتساوى وأيضا على جدار الصينية .

٣ ـ توضع الصينية فى الفريزر لمدة ١٠ دقائق .

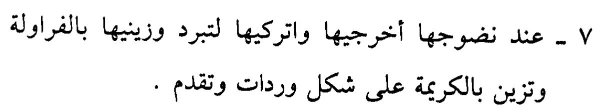
٤ ـ ضعى الجبنة فى زبدية وضعى عليها اللبن وتخلط بخلاط الكيك وضعى السكر وعصير الليمون ويخلط وأضيفى البيض الواحدة تلو الأخرى مع الاستمرار فى الخلط .

٥ ـ ضعى الخليط فوق البسكوت وضعى الصينية فى حمام مائى (أحضرى وضعى فيها ماء مغلى مقدار ربع الصينية وضعى عليها صينية التشيز كيك) وأدخليها الفرن على نار متوسطة الحرارة .





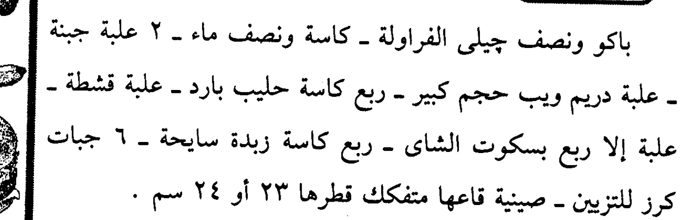
٦ ـ اتركيها لمدة ساعة وبعد هذه المدة اختبريها بعود الأسنان فإذا علق به شىء هذا يدل بأنها لم تنضج .



٧ ـ عند نضوجها أخرجيها واتركيها لتبرد وزينيها بالفراولة وتزين بالكريمة على شكل وردات وتقدم .







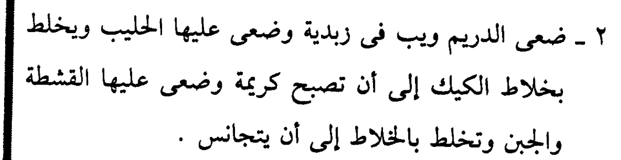
تشيز كيك بجيلى الفراولة

المقادير :ـ

باكو ونصف جيلى الفراولة ـ كاسة ونصف ماء ـ ٢ علبة جبنة ـ علبة دريم ويب حجم كبير ـ ربع كاسة حليب بارد ـ علبة قشطة ـ علبة إلا ربع بسكوت الشاى ـ ربع كاسة زبدة سايحة ـ ٦ جبات كرز للتزيين ـ صينية قاعها متفكك قطرها ٢٣ أو ٢٤ سم .



الطريقة :ـ



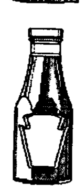
١ ـ يطحن البسكوت طحنا ناعما ويوضع فى زبدية ويوضع عليه الزبدة ويفرك ويوضع فى الصينية المعدة ويوضع فى الثلاجة ذوبى الچيلى بكاسة ونصف ماء حار ونصفها بارد وخذى منه نصف كاسة وضعيها جانبا والباقى يوضع فى الفريزر .



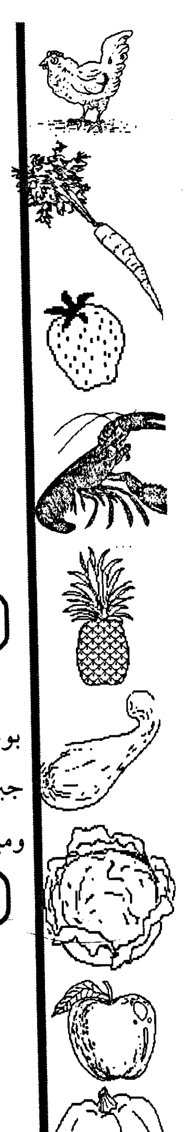


٢ ـ ضعى الدريم ويب فى زبدية وضعى عليها الحليب ويخلط بخلاط الكيك إلى أن تصبح كريمة وضعى عليها القشطة والجبن وتخلط بالخلاط إلى أن يتجانس .





٣ ـ أخرجى الچيلى قبل تجمدة وضعيه على خليط الكريمة



بخلاط الكيك لمدة ٥ ـ ٦ دقائق ويوضع الخليط فوق البسكويت ويساوى بالملعقة ويوضع فى الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة .

٤ ـ أخرجيه وضعى نصف كاسة الچيلى على الوجه واحذرى من عدم تجمدة قبل وضعه على الخليط ويوضع فى الثلاجة لمدة ٤ ساعات.

٥ ـ أخرجيه من الثلاجة وفكى الصينية وأخرجى القاع وضعيه فى الصحن المعد ويزين بالكرز ويقدم .

تشيز كيك باللبنة

المقادير :ـ

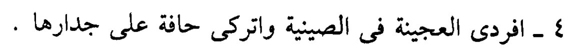
كأسى دقيق أبيض ـ كاسة إلا ربع زبدة جامدة ـ كاسة سكر بودرة ـ نصف كاسة لبنة ـ ملعقة شاى بكنج بودر ـ بيضة ـ علبة جبن ـ ربع كاسة سكر بودرة ـ بيضة ـ نصف كاسة لوز مسلوق ومبشور ـ نصف كاسة مربى الكرز ـ صينية قطرها ٢٧ سم .

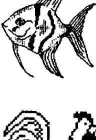
الطريقة :ـ

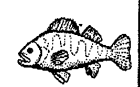
١ ـ انخلى الدقيق وضعيه فى زبدية وضعى عليه كاسة سكر وكاسة زبدة ويخلط بالخلاط الكهربائى .

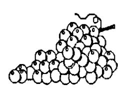
٢ ـ خذى من خليط الدقيق نصف كاسة وضعيها جانبا .

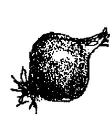
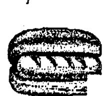
٣ ـ ضعى على خليط الدقيق الذى فى الزبدية اللبنة والبيضة والبكنج بودر ويعجن الجميع باليد .







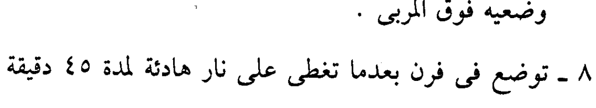

٤ ـ افردى العجينة فى الصينية واتركى حافة على جدارها .

٥ ـ اخلطى جبنة مع ربع كاسة سكر وبيضة بالخلاط الكهربائى واسكبيه على العجينة بالتساوى .

٦ ـ ضعى المربى فوق خليط الجبنة بالتساوى .

٧ ـ خذى نصف كاسة خليط الدقيق واخلطيها مع اللوز وضعيه فوق المربى .

٨ ـ توضع فى فرن بعدما تغطى على نار هادئة لمدة ٤٥ دقيقة وارفعى الغطاء حتى يصبح الوجه ذهبى اللون واتركيها تبرد وتقدم .



تشيز كيك سويس رول بالچيلى

المقادير :ـ

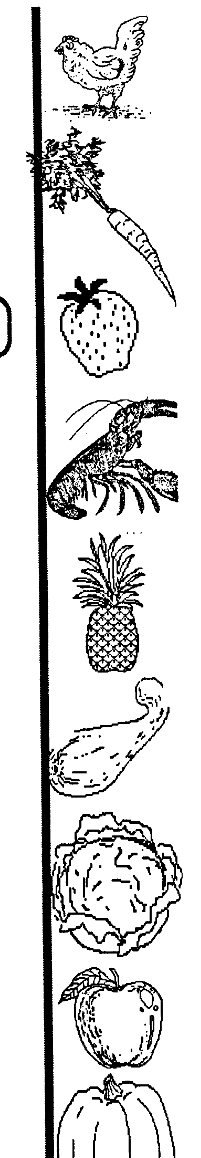
٢ علبة جبنة ـ باكو ونصف چيلى ليمون ـ علبة دريم ويب كبيرة (أى أربع بكتات) ـ ربع كاسة حليب بارد ـ ٢ لفة كيك سويس رول حجم صغير ـ ٢ كاسة ماء ـ قالب قطرة ٢٣ سم .

الطريقة :ـ

١ ـ يذوب الچيلى جيدا فى كاسة ماء بارد وكاسة ماء حار ويوضع فى الفريزر .

٢ ـ أحضرى قالب ذى قاع مفكك واقطعى كيك السويس رول إلى حلقات .





٣ ـ ترص حلقات الكيك فى قاع القالب .

٤ ـ قبل تجمد الچيلى يقلب ويسقى الكيك بخمس ملاعق طعام من الجلى .

٥ ـ خذى مقدار نصف كاسة من الچيلى وضعيها جانبا وضعى باقى الجلى فى الفريزر .

طريقة عمل الكريمة :ـ

ضعى الدريم ويب فى زبدية وضعى عليها الحليب ويخلط بخلاط الكيك إلى أن تصبح كريمة .

٧ ـ أخرجى الچيلى من الفريزر بعد تجمده واخلطيه بخلاط الكيك ويضاف إلى الكريمة وضعى الجبنة ويخلط لمدة ٥ ـ ٦ دقائق .

٨ ـ ضعى الخليط على الكيك فى القالب .

٩ ـ تقطع لفة الكيك الأخرى إلى حلقات وترص على الخليط.

١٠ ـ ضعى نصف كاسة الچيلى فى الفريزر وقبل تجمدها أخرجيها وقلبى الچيلى وضعيه على الكيك بالتساوى .

١١ ـ يوضع فى الثلاجة لمدة ٣ ساعات .

١٢ ـ أخرجيه من الثلاجة وأخرجى القاع ويوضع فى الصحن المعد له ويقدم .



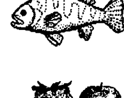


تشيز كيك أيس كريم



المقادير :-

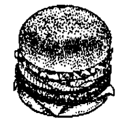
٢ علبة جبن - نصف كاسة سكر بودرة - علبة دريم ويب كبيرة الحجم - ملعقة شاى فانيلا - علبة كريم شانطيه - علبة بسكوت الشاى كبيرة الحجم - كاسة حليب سائل بارد - علبة بودنج شوكولاتة - كاسة حليب سائل - نصف كاسة زبدة فلورا سائحة - قطعة شوكولاتة للزينة - صينية ذات قاع مفكك قطرها ٢٥ سم .

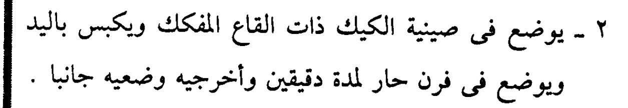




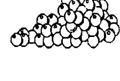
الطريقة :-

١ - يطحن البسكويت وضعيه فى الزبدية وضعى عليه الزبدة ويقلب جيدا ثم يفرك باليد .

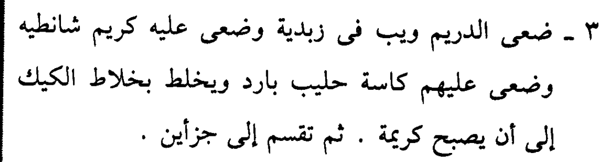




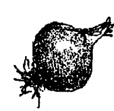
٢ - يوضع فى صينية الكيك ذات القاع المفكك ويكبس باليد ويوضع فى فرن حار لمدة دقيقين وأخرجيه وضعيه جانبا .

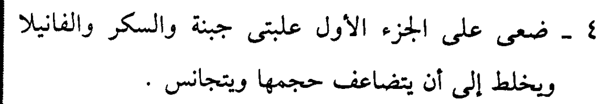






٣ - ضعى الدريم ويب فى زبدية وضعى عليه كريم شانطيه وضعى عليهم كاسة حليب بارد ويخلط بخلاط الكيك إلى أن يصبح كريمة . ثم تقسم إلى جزأين .



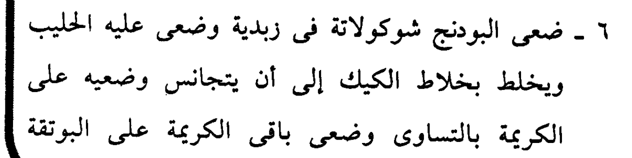


٤ - ضعى على الجزء الأول علبتى جبنة والسكر والفانيلا ويخلط إلى أن يتضاعف حجمها ويتجانس .



٥ - ثم ضعيها فى البسكويت .





٦ - ضعى البودنج شوكولاتة فى زبدية وضعى عليه الحليب ويخلط بخلاط الكيك إلى أن يتجانس وضعيه على الكريمة بالتساوى وضعى باقى الكريمة على البوتقة

بالتساوى .

٧ ـ تبشر قطعة الشوكولاتة بالسكين وتزين بها الوجه وضعيها فى الثلاجة لمدة ٣ ـ ٤ ساعة وقبل تقديمها ضعيها فى الفريزر لمدة نصف ساعة أخرجيها من الفريزر وفكى قاعها وقدميها فورا .

قالب التشيز كيك بالجيلى

المقادير :ـ

علبتى جبنة ـ علبة دريم ويب الكبيرة ـ علبة چيلى أناناس ـ علبة قشطة ـ نصف كاسة حليب بارد ـ كاسة ماء للجلى ـ ٢ لفة كيك سويس رول حجم ضغير ـ كريم شانطية للزينة فراولة للزينة ـ زبدية أو قالب قطره ٢١ سم .

الطريقة :ـ

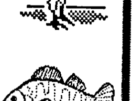
١ ـ يذوب الجلى بكاسة ماء نصفها بارد ونصفها حار وتوضع فى الفريزر .

٢ ـ ضعى الدريم ويب فى زبدية وضعى عليها الحليب ويخلط بخلاط الكيك جيداً .

٣ ـ ضعى عليها جبنة المراعى، أو فيلادلفيا مع الاستمرار فى الخلط .

٤ ـ ضعى القشطة عليها مع الاستمرار فى الخلط .

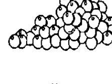
٥ ـ عندما يتجمد الجلى يخلط بخلاط الكيك جيدا ويوضع على الخليط ويخلط مرة أخرى حتى يتجانس .




٦ ـ يقطع الكيك السويس رول إلى حلقات خفيفة ويرص فى قاع القالب بالتساوى مع الضغط الخفيف .

٧ ـ اسكبى الخليط فوق الكيك وضعيه فى الثلاجة لمدة ٤ ساعات .

٨ ـ يقلب بحذر فى الصحن المعد ويزين بالكريمة والفراولة ويقدم .

صينية الجبنية



المقادير :-

كاسة ونصف جبن مطحون « بلدى » ـ كاسة دقيق أبيض ـ نصف كاسة حليب بودرة ـ كاسة إلا ربع زبدة سايحة ـ نصف ملعقة طعام بكنج بودر ـ ذَرَّة ملح ذُرَة ـ بيضة واحدة ـ كاسة شيرى مركزة .



الطريقه :

١ ـ اقدحى الفرن .

٢ ـ ضعى الجبن فى زبدية وضعى عليه الزبدة والبيضة ويقلب جيدا .



٣ ـ ضعى على الجبنة الملح والسكر والحليب ويقلب جيدا .

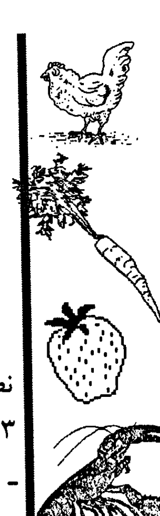
٤ ـ انخلى الدقيق وضعيه على الخليط وضعى عليه البكنج بودر واعجنى بيدك إلى أن تصبح عجينة متماسكة .



٥ ـ ادهنى الصينية زبدة وافردى العجينة بيدك بارتفاع ٢ سم .

٦ ـ اخبزيها على نار هادئة جدا إلى أن تنضج .

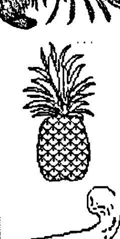
٧ ـ أخرجيها وضعى عليها الشرى بالتساوى وتقدم ساخنة .



ملاحظة :ـ

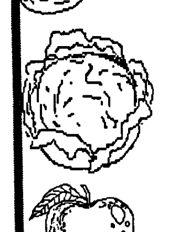
يقاس مقدار كاسة ونصف جبن بعد الطحن .

الجبنية المقلية (الغلة)



المقادير :ـ

كأسين جبن بلدى مطحون ـ كاسة إلا ربع دقيق أبيض فاخر ـ نصف ملعقة طعام سمن ـ نصف ملعقة شاى خميرة بيرة السريعة ـ ٣ ملاعق طعام حليب بودرة ـ ملعقة شاى هيل مطحون ـ ذرة ملح ـ ذرة سكر ـ بيضة واحدة ـ ٢ كاسة شيرى مركزة .



الطريقة :ـ

١ ـ ضعى الجبنة فى زبدية وضعى عليها الحليب البودرة والسمن وذرة السكر وذرة الملح والبيضة وتعجن باليد جيدا .



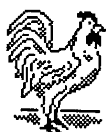
٢ ـ انخلى الدقيق ويوضع على الجبن .

٣ ـ ضعى الهيل والخميرة على الجبن ويعجن الجميع جيدا .

٤ ـ تقسم العجينة إلى قسمين وتكور وتغطى بكيس نايلون واتركيها فى مكان دافئ لمدة ساعتين .

٥ ـ ادهنى الطاولة بمنديل فى قليل من الزيت وافردى القسم الأول بالنشابه بارتفاع نصف سنتميتر وتقطع بالقطاعة أو بكاسة جبن صغيرة .

٦ ـ ترص فى صينية مفرود عليها شرشف خاص بالمطبخ وهكذا إلى أن ينتهى المقدار وإذا زاد من العجينة كورى وتفرد مرة أخرى وتقطع كالطريقة السابقة .

٧ ـ تغطى بكيس نايلون لمدة ساعة واقدحى الزيت .

٨ ـ تقلى على نار هادئة جدا وتقلى كل قطعتين حتى يصبح لونها ذهبى اللون وهكذا إلى أن ينتهى المقدار وتغمس فى الشيرى وتقلب قلبتين وتوضع فى الصحن المعد وتقدم .



ملاحظة :

خذى مقدار ٢ كاسة جبن بعد طحنها واعصريها إذا وجد فيها ماء وضعى عليها ملعقتين طعام ماء إذا كانت العجينة صلبة .

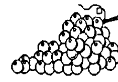


قراطيس الحلو



المقادير :

٢ باكت عجينة ـ ٣ ملاعق طعام دقيق ـ كاسة حليب سائل ـ ملعقة شاى فانيلا ـ ربع كاسة سكر ـ باكت كريم شانطيه (أى نصف علبة) ـ نصف كاسة حليب بارد .




الطريقة :

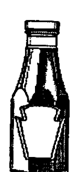
١ ـ ضعى الحليب فى قدر وضعى عليه الدقيق والسكر والفانيليا ويقلب وارفعيه على النار ويقلب جيدا بخفاق البيض مع الاستمرار فى التقليب إلى أن يغلظ قوامه .

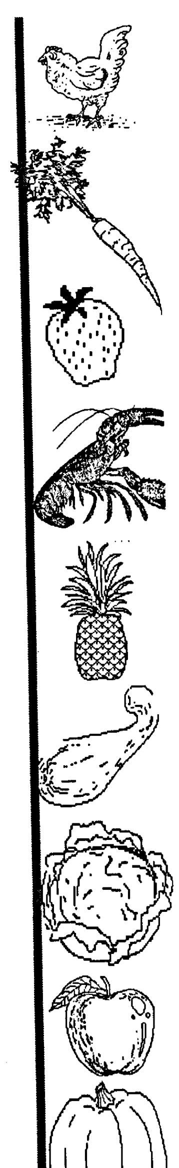


٢ ـ ارفعيه من النار وضعيه فى الثلاجة واتركيه إلى أن يبرد .



٣ ـ ضعى الكريم شانطيه فى زبدية وضعى عليه الحليب ويخلط بخلاط الكيك إلى أن يجمد وضعى عليه خليط الدقيق ويخلط بخلاط إلى أن يتجانس .





٤ ـ تفرد العجينة باحتراس وتقطع بالطول وبعرض ٣ سم .

٥ ـ تلف قطعتين على قالب واحد وهكذا إلى أن ينتهى المقدار وضعيها فى الصينية .

٦ ـ اقدحى الفرن .

٧ ـ ضعيها فى الفرن وتخبز على نار عالية لمدة ٥ دقائق وأرخى عليها نار واتركيها إلى أن يصبح لونها ذهبى أخرجيها من الفرن وأخرجيها من القالب وهى حارة وهكذا إلى أن تنتهى جميع القوالب .

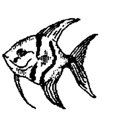
٨ ـ اتركيها إلى أن تبرد تماما .

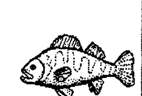
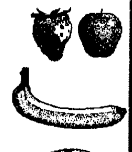
٩ ـ ضعى خليط الكريمة فى عصار الكيك وإبدئى بحشو القراطيس باحتراس وهكذا إلى أن ينتهى المقدار ورشى عليها قليل من السكر وعلى الحشوة قليل من الفستق .

١٠ـ توضع فى الصحن المعد وتقدم .

ملاحظة :

عند إخراج عجينة السنبلة من الفريزر ضعيها فى الثلاجة ولا تضعيها تسيح خارجها حتى لا تخرج ماءها وتلتصق ببعض (فى بعض).








فطائر حلوة بالسميد

المقادير :-

باكت عجينة رقائق - نصف كاسة سميد ناعم - نصف كاسة حليب بودرة - نصف كاسة سكر - علبة قشطة - ملعقتين طعام ماء ورد - ملعقتين زهر مركز للزينة - ملعقة طعام فستق للزينة - كاسة ونصف ماء .

الصوص :-

كأسين فرولة مفرزة - نصف ملعقة طعام دقيق أبيض - نصف كاسة شيرى عادية .

الطريقة :-

١ - ضعى الفراولة والدقيق والشيرة فى الخلاط الكهربائى ويخلط الجميع جيدا .

٢ - ضعى الخليط فى قدر وارفعيه على نار هادئة لمدة ٣ دقائق إلى أن يغلى مع التحريك المستمر وأطفئى النار وضعيه جانبا .

٣ - ضعى السميد فى قدر وضعى عليه الحليب والماء والسكر ويقلب جيدا وارفعيه على النار متوسطة الحرارة مع التحريك المستمر إلى أن يتجانس وأطفئى النار ضعى عليه ماء الورد وماء الزهر والقشطة ويقلب الجميع إلى أن يمتزج .

٤ - ضعيه فى الثلاجة إلى أن يبرد .

٥ - أحضرى العجينة وقطعيها إلى ٥ قطع بالطول و٥ قطع



بالعرض.

٦ ـ افردى قطعة بالنشابة مع وضع قليل من الدقيق واقطعى منها قطعة بالطول عرضها ١ سم وخذى من الحشوة مقدار ملعقة طعام وضعيها فى العجينة المفرودة وتطبق على الحشوة من الأربع جهات وخذى قطعة العجينة الطويلة وتلف حول الفطيرة . وهكذا الواحدة تلو الأخرى إلى أن ينتهى المقدار .

٧ ـ اقدحى الفرن وتخبز فى فرن متوسط الحرارة إلى أن تنضج وأخرجيها من الفرن واتركيها لمدة ١٠ دقائق .

٨ ـ رشى عليها الصوص وتزين بالكرز والفستق وتوضع فى الصحن المعد وتقدم .

اللقيمات

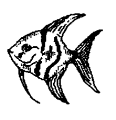
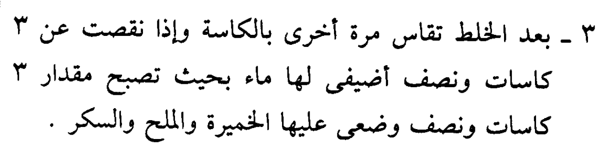
المقادير :ـ

٣ كاسات ونصف ماء ـ ٣ كاسات دقيق ـ ملعقة طعام خميرة بيرة السريعة ـ ذرة ملح ـ ذرة سكر ـ حبتين بطاطس صغيرة ـ كاسة ونصف شيرى مركزة ـ زيت للقلى .

الطريقة :ـ

١ ـ تقشر البطاطس وتقطع إلى قطع صغيرة وضعى عليها كأسين ماء وتوضع على النار إلى أن تنضج واتركيها تبرد.

٢ ـ توضع فى الخلاط الكهربائى وتضعى عليها باقى الماء وتخلط .

٣ ـ بعد الخلط تقاس مرة أخرى بالكاسة وإذا نقصت عن ٣ كاسات ونصف أضيفى لها ماء بحيث تصبح مقدار ٣ كاسات ونصف وضعى عليها الخميرة والملح والسكر .



٤ ـ ينخل الدقيق ويضاف إليه البطاطس بالتدريج وتعجن وتغطى وتترك لمدة ساعة أو ساعة ونصف إلى أن يتضاعف حجمها .



٥ ـ اقدحى الزيت وبعدما يكون حارًا جدا إرخى النار ويجب أن تكون هادئة جدا .



٦ ـ أحضرى كاسة بها ماء وضعى فيها ملعقة طعام وأحضرى العجينة وخذى فيها قطعة بيدك اليسرى واضغطى بالإبهام والسبابة بحيث تكون يدك على شكل قبضة واضغطى حتى تصبح العجينة مكورة. . . فى هذا الوقت اغمسى الملعقة فى كاسة الماء واقطعى بها العجينة. . . ثم توضع فى الزيت فورا وهكذا حتى ينتهى المقدار .





٧ ـ تغمس فى الشيرى وتوضع فى الصحن المعد لهذا وتقدم .



ملاحظة :ـ

تقلى فى زيت عميق .

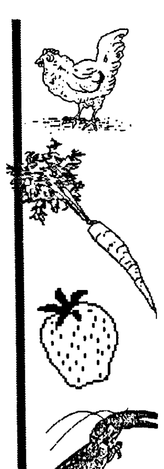


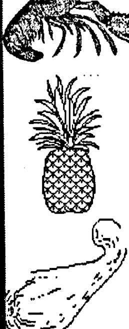
طرمبة (بلح الشام)

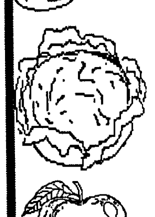


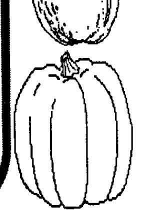
المقادير :ـ

٢ كاسة دقيق أبيض فاخر ـ ٢ كاسة مياه ـ ملعقتين طعام سمن ـ ربع ملعقة شاى ملح ـ ملعقة شاى فانيلا ـ ٤ بيضات كبيرة ـ زيت للقلى ـ ٣ كاسات شرى مركزة .









الطريقة :

١ ـ ضعى الماء فى قدر مع الملح والسمن ويرفع على النار ونضع الدقيق فورا عند الغليان ويقلب إلى أن تصبح عجينة متماسكة .

٢ ـ توضع فى الخلاط الكهربائى وضعى عليها البيض الواحدة تلو الأخرى وضعى الفانيلا وتخلط لمدة ٤ ـ ٥ دقائق إلى أن تصبح لديك عجينة وضعيها فى الكيس الخاص لبلح الشام.

٣ ـ اقدحى الزيت وبعد أن يقدم ارخى النار وضعى أصابع الطرمبة بعد قصها بالمقص الواحدة تلو الأخرى .

٤ ـ عندما يصبح لونها ذهبى أخرجيها وضعيها فى مصفاة وضعيها فى الصحن المعد وتقدم .

ملاحظة : ـ

نجاح الطرمبة فى خلطها فى الخلاط الكهربائى أو العجانة الكهربائية.

قالب الكنافة

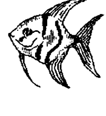
المقادير : ـ

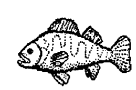
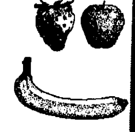
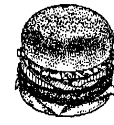
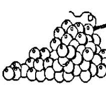
نصف كيلو كنافة ـ كاسة ونصف زيت ـ علبتين قشطة ـ كاسة شيرى مركزة ـ نصف كاسة لوز مقلى ومطحون ـ حبتين موز أو حسب الرغبة ـ حبات لوز للزينة ـ قالب مجوف قطره ٢٣ سم .

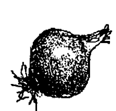
الطريقة : ـ

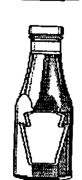
١ ـ نطحن الكنافة فى المكينة .









٢ ـ ضعى الكنافة فى قدر وضعى عليها الزيت وضعيها على نار وتقلب من جميع الجهات بملعقة خشبية إلى أن تصبح لونها بنى فاتح .

٣ ـ تصفى فى مصفاة واتركيها تبرد .

٤ ـ ضعيها فى زبدية وضعى عليها اللوز وتقلب .

٥ ـ ضعى عليها الشيرى ويقلب الجميع جيدا .

٦ ـ اقسمى الكنافة إلى قسمين متساويين .

٧ ـ ضعى القسم الأول فى القالب بالتساوى وضعى فوقها القشطة وضعى عليها حلقات الموز وضعى عليها القسم الثانى من الكنافة ويساوى مع الضغط الخفيف .

٨ ـ تقلب باحتراس فى الصحن المعد وتزين بحبات اللوز وتقدم.

الكنافة

المقادير :ـ

نصف كيلو كنافة ـ نصف كاسة زبدة سايحة ـ ٢ ملعقة طعام سمن بلدى أو حسب الرغبة .

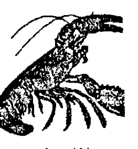
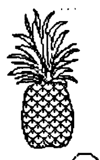
الحشوة :ـ

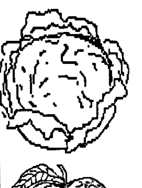
نصف كاسة ماء ـ ملعقتين طعام حليب بودرة ـ ملعقتين طعام نشاء ـ ملعقة شاى هيل ـ علبة قشطة ـ كاستين ونصف جبنة بلدى ـ كاسة شيرى مركزة أو حسب الرغبة ـ صينية قطرها ٣٦ سم .

الطريقة :ـ

١ ـ تطحن الكنافة بالخلاط وبعد الطحن أضيفى إليها الزبدة .

٢ ـ توضع على النار لمدة ٥ دقائق .




٣ ـ تفرك الكنافة باليد وتقسم إلى قسمين .

٤ ـ ادهنى الصينية سمن وضعى القسم الأول من الكنافة ويساوى باليد .

٥ ـ ضعى الماء والنشاء والحليب فى قدر ويوضع على النار ويقلب جيدا إلى أن يتجانس واتركيه يبرد قليلا .

٦ ـ ضعى على الخليط الجبنة والقشطة والهيل ويقلب الجميع ويعجن باليد جيدا .

٧ ـ ضعى الخليط فوق قسم الكنافة الأول ويساوى .

٨ ـ ضعى قسم الكنافة الثانى على الخليط ويساوى ويوضع على الوجه السمن .

٩ ـ توضع فى الفرن وتخبز على نار متوسطة الحرارة إلى أن تصبح ذهبية اللون .

١٠ ـ تخرج من الفرن وتقلب باحتراس وتسقى بالشيرى فوراً.

ملاحظة :ـ

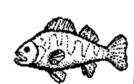
يمكنك عمل صوانى الكنافة ووضعها فى الفريزر قبل الخبز وتخرجينها وقت الحاجة وتخبز فورا دون تركها لإذابة الثلج .

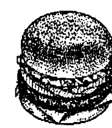
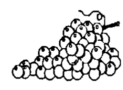
إذا كانت الكنافة زائدة على الصينية يمكنك التقليل منها .

كنافة بالفستق والقشطة

المقادير :ـ

ربع كيلو كنافة ـ نصف كاسة زيت ـ نصف كاسة سكر بودرة ـ كاسة ونصف فستق مطحون ـ علبة قشطة ـ ٣ ملاعق ماء زهر ـ





ربع كاسة سكر بودرة للوجه - لوز أو فستق للزينة .

الطريقة :-

١ - تفكك الكنافة باليد .

٢ - اقدحى الزيت وضعى عليه الكنافة وتقلب إلى أن يصبح لونها ذهبى فاتح .

٣ - تصفى بمصفاة .

٤ - اتركيها إلى أن تبرد وتطحن بالمكينة إلى أن تصبح مثل السمسم .

٥ - توضع فى زبدية وضعى عليها السكر بالتدريج مع التقليب وضعى ماء الزهر وتقلب .

٦ - ضعى عليها الفستق وتقلب جيدا .

٧ - تقسم الكنافة إلى قسمين .

٨ - ضعى القسم الأول فى الصحن المعد وضعى عليه القشطة بالتساوى وضعى على القشطة القسم الثانى من الكنافة ورشيها بالسكر وتزين بالفستق واللوز وتقدم .

كنافة بالموز والقشطة

المقادير :-

نصف كيلو كنافة - ٣ حبات موز مقطعة حلقات - علبة قشطة - نصف كاسة زبدة - كاسة شيرى مركزة .

الطريقة :-

١ - تطحن الكنافة بمكينة .



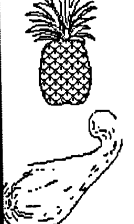
٢ ـ ضعيها فى صينية وضعى عليها الزبدة وضعيها على النار لمدة ٥ دقائق مع التقليب .

٣ ـ ادهنى الصينية من الزبدة وضعى عليها نصف كمية الكنافة وتساوى باليد وضعى عليها حلقات الموز وعلبة القشطة على الموز بالتساوى .



٤ ـ ضعى عليهم الطبقة الثانية من الكنافة وتساوى باليد .

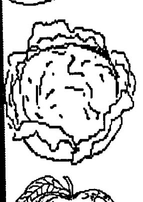
٥ ـ توضع فى الفرن وتخبز فى فرن متوسط الحرارة وإذا احمرت أطرافها أخرجيها واقلبيها فورا فى الصحن المعد وتسقى بالشيرى وتقدم .



كنافة بالقشطة

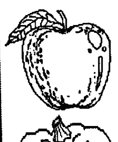
المقادير :ـ

نصف كيلو كنافة ـ كاسة إلا ربع زبدة ـ ٣ علب قشطة ـ كاسة شيرى مركزة (سكر) ـ صينية قطرها ٣٧ سم .

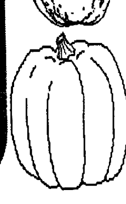


الطريقة :ـ

١ ـ تطحن الكنافة بمكينة مولينكس أو براون وضعى عليها الزبدة وضعيها على النار وتقلب لمدة ٤ ـ ٥ دقائق وارفعيها من النار وتفرك باليد جيدا .

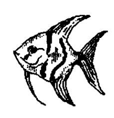


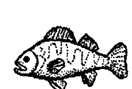
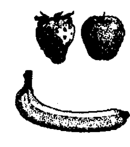
٢ ـ اقسمى الكنافة إلى قسمين قسم قدره ثلاث أرباع الكنافة والقسم الثانى ربع الكنافة للوجه .

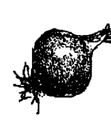


٣ ـ ادهنى الصينية سمن وضعى قسم الكنافة الكبير فى الصينية ويساوى باليد مع الضغط الخفيف .

٤ ـ ضعى علبة القشطة وتساوى باليد مع وضع قليل من





الزيت ولا تقربى القشطة لجدار الصينية حتى لا تلتصق .

٥ ـ ضعى على القشطة قسم الكنافة الثانى (الربع) على الوجه وتساوى باليد .

٦ ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة إلى أن تصبح ذهبية أخرجيها وضعى عليها شيرى وتقلب فى الصحن المعد وتقدم .

صينية التوست بالنشاء والقشطة

المقادير : ـ

كيس توست ـ نصف كاسة زبدة سايحة ـ كأسين ماء ـ نصف كاسة حليب بودرة ـ ٤ ملاعق طعام نشاء ـ ملعقتين طعام ماء زهر ـ علبتين قشطة ـ كاسة شيرى متوسطة ـ صينية قطرها ٣١ سم ـ فستق للزينة .

الطريقه : ـ

١ ـ افصلى أطراف عيش التوست عن اللب الأبيض واطحنى اللب بالمكينة وضعى عليه الزبدة ويفرك باليد جيدا .

٢ ـ ادهنى الصينية بقليل من الزبدة .

٣ ـ ضعى ثلاث أرباع التوست فى الصينية ويكبس باليد وارتفاع إصبع اليد على جدار الصينية أيضا .

٤ ـ ضعى كأسين ماء فى قدر وضعى عليه الحليب والنشاء ويقلب جيدا وارفعيه على النار مع التقليب المستمر إلى أن يتجانس وارفعيه من النار وضعى عليه ماء الزهر والقشطة ويقلب إلى أن يمتزج .

٥ ـ ضعى الخليط على التوست فى صينية بالتساوى .

٦ - ضعى عليه باقى عيش التوست ويكبس باليد كبس خفيف.

٧ - يوضع فى الفرن وتخبز على نار متوسطة الحرارة إلى أن تنضج.

٨ - اخرجيها من الفرن وتقلب فى الصحن المعد وتسقى بالشيرى واتركيها لمدة ساعة وتقدم .

ملاحظة :-

تخبز لمدة ١٠ أو ١٥ دقيقة .

عيش السرايا « أ »

المقادير :-

٤ كاسات توست مطحون - ٤ كاسات ماء مغلى - كاسة سكر - نصف كاسة ماء - نصف ملعقة طعام ليمون - علبتين قشطة - ربع كاسة ماء زهر - كاسة فستق مدقوق للتزيين .

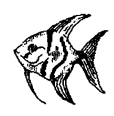
الطريقة :-

١ - ضعى السكر فى قدر وضعى عليه الماء والليمون وارفعيه على النار ويقلب إلى أن يصبح لونه بنى فاتح .

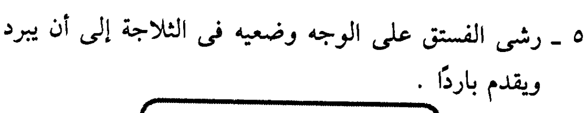
٢ - اتركى السكر يبرد تماما وضعى عليه الماء ٤ كاسات وارفعيه مرة أخرى على النار مع التحريك إلى أن يذوب السكر .

٣ - ضعى ماء الزهر والتوست ويقلب إلى أن يشرب ماءه واتركيه ليبرد .

٤ - ضعى نصف كمية الخليط في الصينية المعدة وافرديه بالتساوى .



٥ ـ رشى الفستق على الوجه وضعيه فى الثلاجة إلى أن يبرد ويقدم باردًا .



عيش السرايا « ب »

المقادير : ـ

١٤ حبة عيش توست منزوع منه الأطراف ـ ٤ علب قشطة ـ كاسة شيرى مركزة ـ كاسة ونصف ماء مغلى ـ ربع كاس ماء زهر ـ ربع كاسة فستق للزينة .



الطريقة : ـ



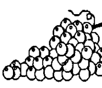
١ ـ أحضرى صينية بقاع مفكك قطرها ٢٣ سم .

٢ ـ ضعى الشيرى والماء المغلى فى زبدة وضعى عليه ماء الزهر ويقلب إلى أن يمتزج .





٣ ـ ضعى التوست فى خليط الشيرى وانشليه ورصيه فى قاع الصينية بالتساوى على طبقتين .



٤ ـ ضعى القشطة على العيش بالتساوى وضعى التوست فى الشيرى وضعيه على القشطة بالتساوى على شكل طبقتين وهكذا بين كل طبقتين عيش توست طبقة عليها قشطة إلى أن تنتهى ثلاث طبقات من التوست وعلى الوجه ضعى علبتين قشطة بالتساوى.





٥ ـ ضعى تحت الصينية صحن وضعيها فى الثلاجة لمدة ٣ ساعات.



٦ ـ أخرجيها وفكى القاع وضعيها فى الصحن المعد وتسقى وترش بالفستق واتركيها لمدة ساعة وتقدم .



الكريمة الملونة

المقادير :ـ

كاسة ونصف حليب بودرة - كاسة ماء ـ ٤ ملاعق طعام دقيق أبيض ـ ٣ بيضات ـ كاسة إلا ربع سكر ـ ربع حزمة ألماظية ـ ٢ كاسة ماء لغلى الألماظية ـ تشكيلة ألوان الطعام ـ ٢ ملعقة طعام شكولاته بودرة ـ ملعقة شاى فانيلا ـ ٣ ملاعق طعام ماء ورد .

الطريقة :ـ

١ ـ اغلى الألماظية جيدا وضعى عليها كأسين ماء وارفعيها على النار واتركيها تغلى إلى أن تنقص مقدار كاسة واحدة .

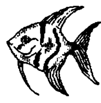
٢ ـ ضعى الحليب فى قدر وضعى عليه الماء ويقلب جيدا وارفعيه على النار واتركيه إلى أن يغلى ضعى عليه الألماظية .

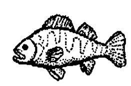
٣ ـ ضعى البيض فى زبدية وضعى عليه ماء الورد والفانيليا والدقيق ويخفق بخفاق البيض وضعى عليه السكر ويخفق إلى أن يتجانس .

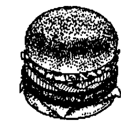
٤ ـ ضعى خليط البيض على الحليب على نار هادئة ويخفق بخفة بخلاط البيض مع التحريك المستمر ٥ ـ ٦ دقائق مع التحريك المستمر .

٥ ـ خذى من خليط الكريمة مقدار كاسة من الألوان اللون الذى ترغبين نقطتين أو ثلاثة على كاسة الكريمة وتقلب وضعيها فى القالب وتوضع فى الفريزر لمدة ٥ دقائق .

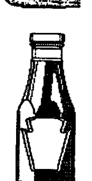
٦ ـ أخرجى القالب وخذى مقدار كاسة أخرى وضعى عليها اللون الذى ترغبين وضعه فى القالب وأدخليه الفريزر لمدة ٥ دقائق وهكذا إلى أن ينتهى المقدار ولكن آخر كاسة

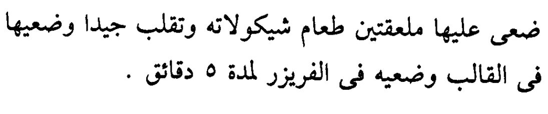


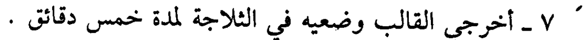



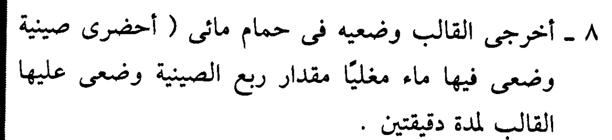





ضعى عليها ملعقتين طعام شيكولاته وتقلب جيدا وضعيها فى القالب وضعيه فى الفريزر لمدة ٥ دقائق .


٧ ـ أخرجي القالب وضعيه في الثلاجة لمدة خمس دقائق .


٨ ـ أخرجى القالب وضعيه فى حمام مائى (أحضرى صينية وضعى فيها ماء مغليًا مقدار ربع الصينية وضعى عليها القالب لمدة دقيقتين .

٩ ـ يقلب القالب فى الصحن المعد باحتراس وتقدم .

ملاحظة :ـ

إذا بدأ يتجمد خليط الكريمة أثناء الاستعمال ضعى الخليط على النار لمدة دقيقة ويقلب وخذى منه مقدار كاسة وضعيها فى القالب وهكذا إذا تجمد مرة أخرى .

بودنج الشوكولاته بالكريمة

المقادير :ـ

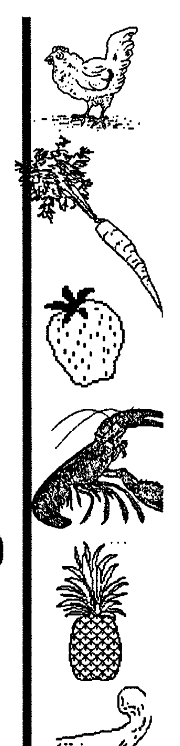
كيكة إسفنجية شوكولاتة ـ كاسة حليب سائل ـ كاسة حليب بودرة ـ علبة كبيرة كريمة ـ علبتين قشطة ـ ٣ ملاعق طعام شوكولاتة ـ ملعقتين طعام قهوة نسكفيه بودرة .

كريمة للزينة

كاسةحليب سائل ـ علبة كريم شانطيه ـ كاسة كريمة طازجة .

الطريقة :ـ

١ ـ أحضرى زبدية وضعى فيها الحليب البودرة والكريمة والقشطة والشوكولاته والنسكافيه ويخلط الجميع بخلاط الكيك إلى أن تصبح كريمة وضعيها فى الثلاجة .



٢ ـ كريمة للزينة .

ضعى الحليب فى زبدية وضعى عليه كريم شانطيه وضعى عليها الكريمة الطازجة ويخلط بخلاط الكيك إلى أن تصبح كريمة وضعيها فى الثلاجة .

٣ ـ اطحنى الكيك فى مكينة فى خلاط طحنا ناعما .

٤ ـ ضعى فى الزبدية المعدة طبقة من الكيك مقدار أصبعين وضعى عليها طبقة من الكريمة وهكذا على شكل طبقات إلى أن ينتهى المقدار وتكون الطبقة الأخيرة من الكيك .

٥ ـ ضعى كريمة الزبدة فى عصارة الكيك وتزينى كما تشائين .

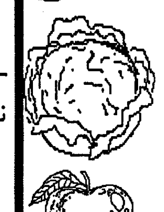
٦ ـ توضع فى الثلاجة لمدة ساعتين وتقدم .

ملاحظة : ـ

يمكنك عمل نفس الطريقة بوضعه فى كاسات حسب الرغبة .

كيكة بيضاء

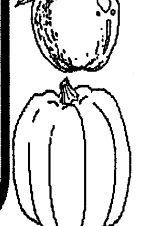
المقادير : ـ



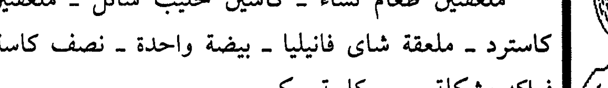
٣ علب كيك جاهزة ـ أو كيكة إسفنجية ـ ٢ علبة كريم شانطيه ـ علبة كريمة ـ علبتين ونصف فواكه مشكلة ـ كاسة حليب سائل ـ نصف كاسة لوز مبشور ومحمص .

الحشوة : ـ



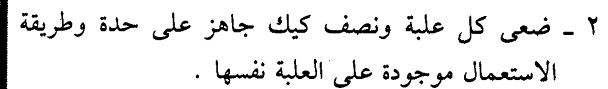


ملعقتين طعام نشاء ـ كأسين حليب سائل ـ ملعقتين طعام كاسترد ـ ملعقة شاى فانيليا ـ بيضة واحدة ـ نصف كاسة عصير فواكه مشكلة ـ ربع كاسة سكر .

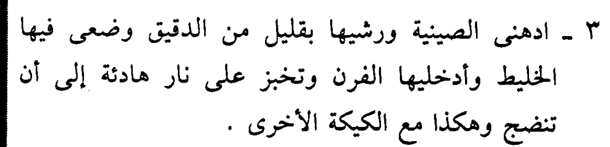




الطريقة : ـ



١ ـ اقدحى الفرن .



٢ ـ ضعى كل علبة ونصف كيك جاهز على حدة وطريقة الاستعمال موجودة على العلبة نفسها .

٣ ـ ادهنى الصينية ورشيها بقليل من الدقيق وضعى فيها الخليط وأدخليها الفرن وتخبز على نار هادئة إلى أن تنضج وهكذا مع الكيكة الأخرى .

٤ـ أخرجيها واقلبيها واتركيها إلى أن تبرد تماماً .

٥ ـ الحشوة :



ذوبى النشاء والكاسترد مع الحليب وهو بارد وضعى عليه الفانيليا والبيضة ونصف كاسة عصير الفواكه والسكر وارفعيه على النار إلى أن يغلظ قوامه .



٦ ـ ضعى الكاسترد على الكيكة واتركيه إلى أن يبرد ضعى عليه الفواكه وضعى عليه الكيكة الثانية .



٧ـ اخلطى كريم شانطيه مع الكريمة بكاسة واحدة من الحليب بخلاط الكيك إلى أن تصبح كريمة .



٨ ـ ادهنى الكريمة فوق الكيكة كلها وضعى على أطرافها اللوز.

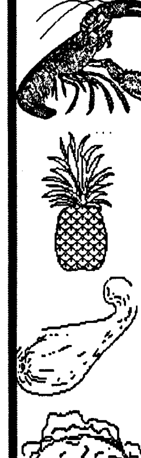
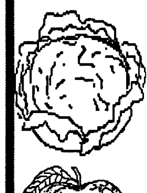
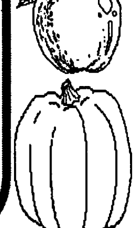


٩ ـ ضعى باقى الكريمة فى عصار الكيك وزينى بها الكيكة وردات .

١٠ـ خذى نوع من الفواكه المشكلة ذات اللون الأبيض وضعيها فى صحن وضعى عليها نقطتين من ألوان الطعام اللون الأأخضر وتزين وتقدم .



كيــك الملــوك

كيكة الفواكه الطازجة

المقادير :

كأسين دقيق أبيض ـ كأسين سكر ـ ١٢ بيضة ـ نصف كاسة ماء ساخن ـ نصف ملعقة طعام فانيليا ـ ملعقتين طعام عصير ليمون ـ ذرة ملح ـ علبة كريمة لتزيين الكيك ـ مجموعة من الفواكه (فراولة ـ عنب ـ كرز) نصف كاسة سكر ـ قالب مجوف قطرة ٢٦سم .

الطريقة :

١ـ ينخل الدقيق .

٢ ـ افصلى صفار البيض عن البياض وصفى صفار البيض فى زبدية وضعى عليه السكر والماء والفانيلا وعصير الليمون ويخلط الكيك بخلاط إلى أن يتجانس .

٣ ـ يخلط بياض البيض مع الدقيق والبكنج بودر بخلاط الكيك وضعيه على خليط الصفار . ويخلط بخلاط البيض إلى أن يتجانس . اقدحى الفرن .

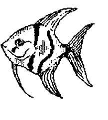
٤ ـ ادهنى القالب سمن ورشى عليه قليلاً من الدقيق وضعى عليها الخليط وضعيه فى الفرن إلى أن تنضج الكيكة .

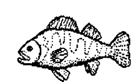
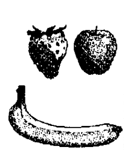
٥ ـ أخرجيها وضعيها على منخل إلى أن تبرد تماماً .

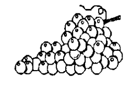
٦ ـ طريقة تسكير الفواكه :

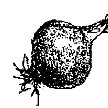
ضعى الفواكه فى الشيرى وتوضع فى السكر وتقلب .

٧ ـ تزين الكيكة بالكريمة وضعيها فى عصار الكيك وضعى عليها الفواكه كما تشائين . وتقدم .









ـ كيكة بالرقاق ـ

المقادير :

٤ بيضات ـ ٦ ملاعق طعام ماء ـ كاسة إلا ربع دقيق ـ كاسة إلا إصبع سكر ناعم ـ ملعقة شاى فانيلا ـ نصف ملعقة طعام بكنج بودر ـ ربع ملعقة شاى قطر موز ـ باكت عجينة الرقاق ـ علبة فواكه مشكلة متوسطة الحجم ـ ٣ ملاعق طعام سكر ـ صينية قطرها ٣٢سم ـ باكت كريمة شانطيه ـ كاسة حليب بارد .

الطريقة :

١ ـ اقدحى الفرن .

٢ ـ افصلى الصفار عن البياض ويوضع بياض البيض فى زبدية ويوضع معة ٦ ملاعق طعام ماء ويخلط بالخلاط لمدة ٩ ـ ١٠ دقائق إلى أن يتضاعف حجمه ويصبح مثل الكريمة ثم ضعى السكر بالتدريج مع الاستمرار فى الخفق .

٣ ـ ضعى عليهم صفار البيضة الواحدة تلو الأخرى مع الاستمرار فى الخفق وإلى أن تنتهى الأربع حبات من الصفار .

٤ ـ ضعى عليهم الفانيلا وقطر الموز فى الاستمرار فى الخفق.

٥ ـ انخلى الدقيق مع البكنج بودر (ارخى حركة الخلاط) وضعى الدقيق بالتدريج مع الاستمرار فى الخفق لمدة دقيقتين .

٦ ـ ادهنى الصينية زبدة ورشيها بالدقيق ثم ضعى الخليط فى الصينية ويوضع فى وسط الفرن .

٧ ـ ارخى النار واتركيها إلى أن تنضج .





٨ ـ ابدئى بعمل كيكة أخرى بنفس المقادير السابق ذكرها وبنفس مقاس قطر الصينية .

٩ ـ اتركى الكيكة بعد إخراجها إلى أن تبرد لمدة ١٠ دقائق وتقلب فى منخل .

١٠ ـ افردى عجينة الرقاق بالنشاء به مع وضع قليل من الدقيق وتوضع فى الفرن وتخبز على نار هادئة إلى أن تصبح ذهبية اللون أخرجيها من الفرن واتركيها تبرد .

١١ ـ ضعى الكيكة فى الصحن المعد وضعى الكريم شانطيه فى زبدية وضعى عليها الحليب ويخفق بخلاط الكيك إلى أن يتضاعف حجمها وتصبح كريمة .

١٢ ـ تسقى الكيكة الواحدة بنصف ماء الفواكه المشكلة وتدهن بكريم شانطيه وترص عليها الفواكه ـ وضعى الكيكة الأخرى فوقها وتسقى بباقى ماء الفواكه وادهنيها بالكريمة وأطرافها أيضاً.

١٣ ـ تقطع عجينة الرقاق بالسكين إلى قطع متوسطة واغرسيها فى الكيكة قطعة قطعة كما تشائين .

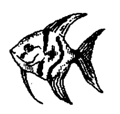
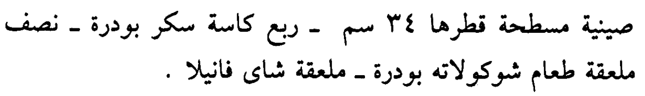
١٤ ـ خذى فتات الرقاق الصغير وضعيها على جوانب الكيكة.

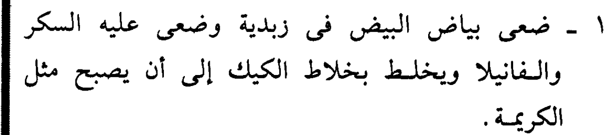
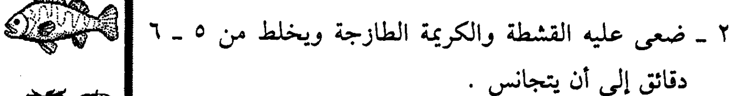
١٥ ـ ضعى ٣ ملاعق طعام سكر فى طاسة وارفعيها على النار مع التحريك المستمر إلى أن يصبح لونها بنى فاتح ويرش على الكيكة وعلى شكل نقاط وتقدم .

صينية أصابع البسكوت

المقادير :

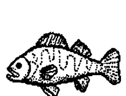
٢ علبة بسكوت أصابع ـ ٣ بياض بيض ـ ٢ علبة قشطة ـ كاسة كريمة طازة ـ كاسة ماء ـ ملعقتين طعام شوكولاته بودرة ـ


صينية مسطحة قطرها ٣٤ سم - ربع كاسة سكر بودرة - نصف ملعقة طعام شوكولاته بودرة - ملعقة شاى فانيلا .

الطريقة :



١ - ضعى بياض البيض فى زبدية وضعى عليه السكر والفانيلا ويخلط بخلاط الكيك إلى أن يصبح مثل الكريمة .

٢ - ضعى عليه القشطة والكريمة الطازجة ويخلط من ٥ - ٦ دقائق إلى أن يتجانس .

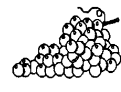


٣ - ضعى فى قاع الصينية مقدار واحد سم من الكريمة وضعى الطبقة الأولى من البسكوت على الكريمة بالتساوى .

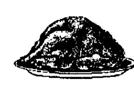


٤ - ذوبى ملعقتين طعام شوكولاته مع كاسة ماء ورشى نصفها على البسكوت بالتساوى .

٥ - ضعى الوجه الثانى من الكريمة نصف كميتها ورصى عليها الطبقة الثانية من البسكوت ورشى باقى الشوكولاته على البسكوت بالتساوى .



٦ - ضعى عليه الكريمة بالتساوى وتساوى بالملعقة ورشى على الوجه الشوكولاته البودرة .



٧ - ضعيها فى الثلاجة واتركيها لمدة ٥ ساعات وتقدم .

قطائف بالجبنة

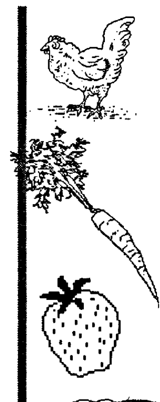
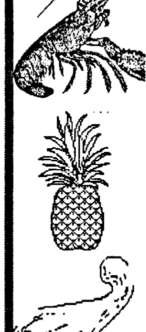
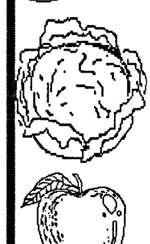
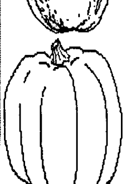


المقادير :



نصف كيلو قطائف حجم متوسط - ربع كيلو جبنة حلوة مطحونة - ملعقه شاى هيل مطحون - كاسة شيرى مركزة - كاسة ونصف زيت للقلى .



الطريقة : ـ

١ ـ ضعى الجبن فى زبدية وضعى عليه الهيل وتقلب .

٢ ـ تحشى كل حبة قطائف مقدار نصف ملعقة طعام جبن وتقفل وتكبس باليد وهكذا إلى أن ينتهى المقدار .

٣ ـ اقدحى الزيت وتقلى وتوضع فى الشيرى وتوضع فى الصحن المعد وتقدم .

ملاحظة :

يمكنك عملها باللوز (كاسة لوز حجازى مع ملعقتين طعام سكر وملعقة شاى هيل ، واستعملى نفس الطريقة السابقة ـ يكون اللوز مسلوق ومقشر ومقلى ومدقوق ـ يمكنك عمل القطائف فى البيت كما تشائين مما سبق .

قطائف بالقشطة

المقادير :

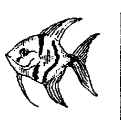
نصف كيلو قطائف صغيرة ـ ١ علبة قشطة أو ٢ علبة قشطة ـ نصف كاسة شيرى مركزة ـ ملعقة طعام فستق للزينة .

الطريقة :

١ ـ ضعى على حبة القطائف نصف ملعقة طعام قشطة والصقى طرفها من جهة واحدة وهكذا إلى أن ينتهى المقدار .

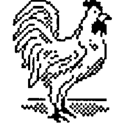
٢ ـ ترص فى الصحن المعد وتزين بالفستق .

٣ ـ ترش عليها الشيرى وتقدم .



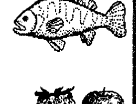


طريقة عمل القطائف



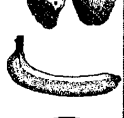
المقادير :

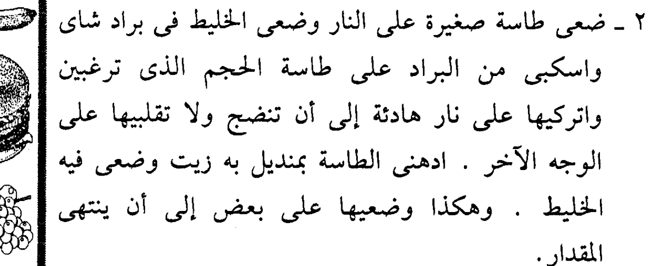
كاسة إلا ربع دقيق أبيض ـ ربع كاسة دقيق أسمر ـ نصف كاسة سميد بودرة ناعم ـ نصف ملعقة طعام خميرة بيرة السريعة ـ ذرة ملح ـ كاسة ونصف ماء دافئ .



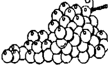
الطريقة :

١ ـ ضعى جميع المقادير فى الخلاط الكهربائى وتخلط جيداً وتوضع فى زبدية وتغطى واتركيها لمدة ساعة .





٢ ـ ضعى طاسة صغيرة على النار وضعى الخليط فى براد شاى واسكبى من البراد على طاسة الحجم الذى ترغبين واتركيها على نار هادئة إلى أن تنضج ولا تقلبيها على الوجه الآخر . ادهنى الطاسة بمنديل به زيت وضعى فيه الخليط . وهكذا وضعيها على بعض إلى أن ينتهى المقدار.



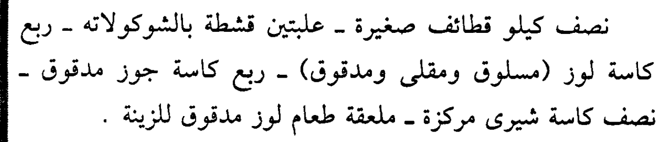
٣ ـ تحشى بالحشوة التى ترغبين وتقدم .



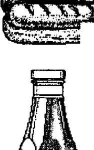
قطائف بالشوكولاته

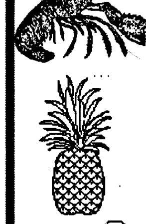


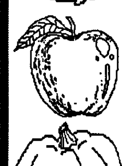
المقادير:



نصف كيلو قطائف صغيرة ـ علبتين قشطة بالشوكولاته ـ ربع كاسة لوز (مسلوق ومقلى ومدقوق) ـ ربع كاسة جوز مدقوق ـ نصف كاسة شيرى مركزة ـ ملعقة طعام لوز مدقوق للزينة .





الطريقة :

١ـ ضعى القشطة فى زبدية وضعى عليها اللوز والجوز ويقلب الجميع.

٢ ـ ضعى على حبة القطائف نصف ملعقة طعام من القشطة والصقى طرفها من جهة واحدة وهكذا إلى أن ينتهى المقدار .

٣ ـ ترص فى الصحن المعد ونزين باللوز ورشى عليها شيرى عند التقديم .

بريك الموز السريع

المقادير :

باكت عجينة الرقاق ـ علبة قشطة ـ حبتين موز ـ صفار بيضة ـ نصف كاسة شيرى مركزة .

الطريقة :

١ ـ اقدحى الفرن .

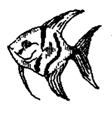
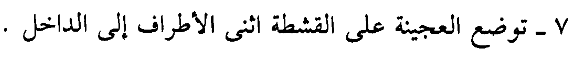
٢ ـ تقطع العجينة إلى نصفين متساويين .

٣ ـ افردى قسم العجينة الأول بالنشابة مع وضع قليل من الدقيق.

٤ ـ توضع العجينة فى الصينية وقطعى الموز إلى حلقات ويرص على العجينة بالتساوى .

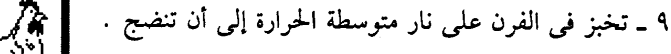
٥ ـ ضعى القشطة على الموز بالتساوى .

٦ ـ افردى قسم العجينة الثانى بالنشابة مع وضع قليل من الدقيق .

٧ ـ توضع العجينة على القشطة اثنى الأطراف إلى الداخل .

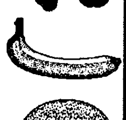
٨ ـ ادهنى الوجه بصفار البيض .



٩ ـ تخبز فى الفرن على نار متوسطة الحرارة إلى أن تنضج .

١٠ ـ تسقى بالشيرى وتقطع وتقدم ساخنة .

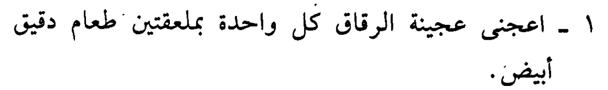




بقلاوة بعجينة السنبلة

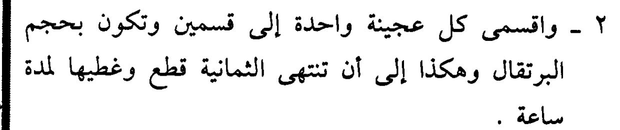
المقادير :

علبة عجينة كبيرة الحجم ـ نصف كاسة لوز مسلوق ومقلى ومدقوق ـ نصف كاسة فستق مدقوق ـ كاسة سمن ـ نصف كاسة اللوز.

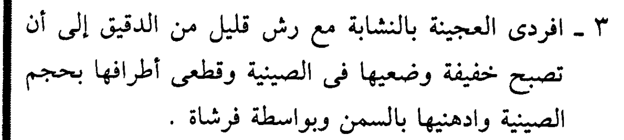



الطريقة :

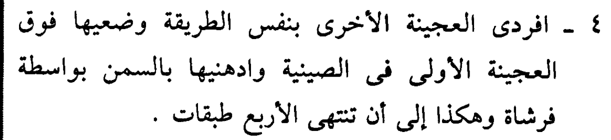
١ ـ اعجنى عجينة الرقاق كل واحدة بملعقتين طعام دقيق أبيض.



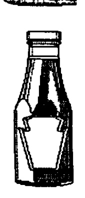

٢ ـ واقسمى كل عجينة واحدة إلى قسمين وتكون بحجم البرتقال وهكذا إلى أن تنتهى الثمانية قطع وغطيها لمدة ساعة .




٣ ـ افردى العجينة بالنشابة مع رش قليل من الدقيق إلى أن تصبح خفيفة وضعيها فى الصينية وقطعى أطرافها بحجم الصينية وادهنيها بالسمن وبواسطة فرشاة .

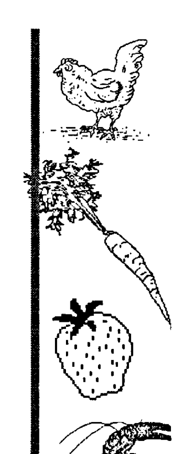


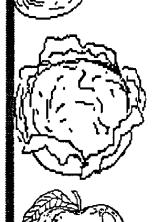

٤ ـ افردى العجينة الأخرى بنفس الطريقة وضعيها فوق العجينة الأولى فى الصينية وادهنيها بالسمن بواسطة فرشاة وهكذا إلى أن تنتهى الأربع طبقات .



٥ ـ صفى اللوز والفستق فى زبدية وضعى عليهم كاسة شيرى








ويقلب وضعيه على العجينة فى الصينية .

٦ ـ ابدئى بفرد القسم الثانى من العجينة كالطريقة السابقة مع دهنها بالسمن إلى أن تنتهى الأربع طبقات وضعيها على اللوز والفستق وضعى باقى السمن على الوجه بالتساوى وتقطع إلى مثلثات متساوية .

٧ ـ توضع فى فرن حار لمدة ٧ ـ ٨ دقائق وأرخى عليها النار لمدة ٧ـ ٨ دقائق .

٨ ـ أخرجيها وضعى عليها الشيرى بالتساوى وتقدم ساخنة .

صينية القرع بالبشاميلا

المقادير :

كيلو ونصف قرع مقشر ومقطع صغير ـ كأسين سكر ـ نصف ملعقة طعام فانيلا ـ نصف كاسة لوز بچيلى مسلوق ومدقوق.

البشاميلا:

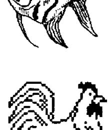
نصف كاسة زبدة ـ كاسة إلا ربع دقيق أبيض ـ بيضتين ـ ملعقة شاى فانيليا ـ ٣ كاسات ماء ـ نصف كاسة حليب بودرة ـ صينية قطراها بالطول ٣٨سم والعرض ٢٨ سم .

الطريقة :

١ ـ ضعى القرع فى قدر وضعى عليه السكر والفانيليا وارفعية على نار مع التقليب المستمر إلى أن يذبل .

٢ ـ اتركيه على النار إلى أن يشرب ماءه واهرسيه بخفاق البيض وضعى عليه اللوز ويقلب الجمع ويوضع جانباً .

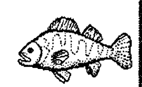
٣ ـ اقدحى الفرن .



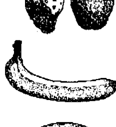

٤ ـ ذوبى الحليب مع الماء وضعى عليه الفانيليا ويقلب .

٥ ـ ضعى الزبدة على النار وضعى عليها الدقيق ويقلب ١ ـ ٢ دقيقة وضعى عليه الحليب ويقلب بخفاق البيض إلى أن يتجانس .

٦ ـ أطفئى النار وضعى عليه البيض ويقلب .



٧ ـ ادهنى الصينية زبدة وضعى نصف المقدار البشاميلا وضعى عليها القرع وضعى عليه باقى البشاميلا بالتساوى .

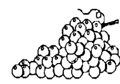


٨ ـ ضعى الصينية فى حمام مائى (أحضرى صينية وضعى فيها ماء مغليًا مقدار نصف الصينية) وضعيها فى الفرن وتخبز على نار قوية إلى أن تنضج .

٩ ـ أخرجيها من الفرن وتقدم دافئة .



بطاطا حلوة (جزر يمانى)



المقادير :

كيلو جزر يمانى ـ كاسة إلا ربع زبدة ـ ٢ ملعقة طعام صنوبر مقلى ـ ماء لسلق الجزر .



الطريقة :



١ـ اغسلى الجزر جيداً وضعى عليه الماء واتركيه على النار واتركيه إلى أن ينضج .

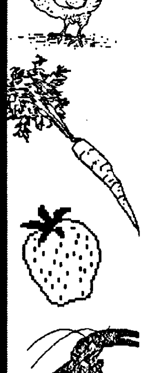


٢ ـ اتركيه يبرد وقشريه من جميع الجهات ويهرس مع الزبدة بمكينة الخلاط جيداً إلى أن يمتزج .



٣ ـ ضعيه فى صينية وأدخليه فرن حار لمدة ٥ دقائق .

٤ ـ أخرجيه واتركيه يبرد قليلاً ورشى عليه الصنوبر ويقدم .



ملاحظة :

إذا رغبتِ فى زيادة حلى البطاطس ضعى عليه ربع كاسة سكر ويقلب .



أم على

المقادير:

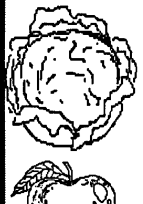
باكت عجينة الرقاق ـ كاسة إلا ربع سكر ـ نصف كاسة حليب بودرة ـ ٣ كاسات ماء ـ علبتين قشطة ـ ملعقة شاى هيل مطحون ـ ملعقة طعام زبدة ـ ربع كاسة لوز مسلوق ومقلى ومدقوق ـ ملعقتين طعام فستق مدقوق .



الطريقة :

١ ـ اقدحى الفرن .

٢ ـ افردى العجينة بالنشابة مع وضع قليل من الدقيق طولها ٤٠ سم وعرضها ٣٠ سم وتوضع فى صينية وتخبز فى الفرن على نار هادئة جداً إلى أن تنضج (يصبح لونها ذهبياً) .

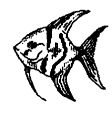


٣ ـ ضعى الماء والحليب والسكر فى قدر وارفعيه على النار ويقلب واتركيه إلى أن يغلى وعند الغليان ضعى عليه الهيل والزبدة وعليه القشطة ويقلب .



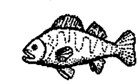
٤ ـ تكسر العجينة باليد إلى قطع متوسطة الحجم وتوضع على خليط الحليب وتقلب .

٥ ـ ضعى نصف الكمية فى صينية وضعى عليها نصف كمية الصنوبر والزيت ورشى قليلا من اللوز وضعى باقى





الخليط وضعى عليه قشطة بالتساوى على الوجه وترش بالفستق واللوز وتزين بباقى الصنوبر والزيت وتقدم ساخنة .



البسبوسة بالطحينة

المقادير :

كأسين سميد ـ ٤ بيضات ـ ـ كاسة زيت ـ كاسة سكر ـ كاسة حليب سائل ـ ملعقة طعام بكنج بودر ـ ملعقة شاى فانيليا ـ كاسة إلا ربع طحينة ـ نصف كاسة شيرى متوسطة .




الطريقة :

١ ـ اقدحى الفرن .

٢ ـ ضعى البيض فى زبدية ويخفق بخفاق البيض وضعى عليه الزيت والحليب والسكر ويخلط جيداً .

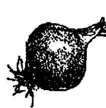


٣ ـ ضعى الطحينة على البيض ويخلط الجميع جيداً وضعى عليهم السميد والفانيليا والبكنج بودر ويقلب جيداً .



٤ ـ ادهنى الصينية سمن واسكبى فيها الخليط .

٥ ـ توضع فى الفرن على نار هادئة إلى أن تنضج .



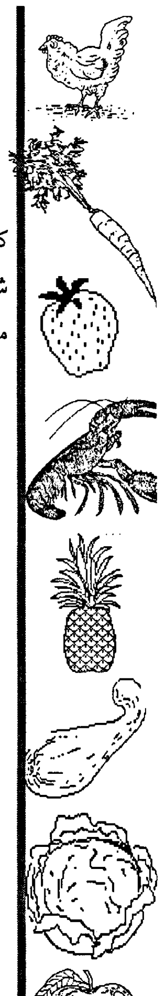
٦ ـ أخرجيها من الفرن وضعى عليها الشيرى بالتساوى واتركيها لمدة ربع ساعة وتقدم .



ملاحظة :

يمكنك عملها بنصف الكمية .





بسبوسة بالقشطة

المقادير :

كاسة سكر ـ كاسة سميد ـ كاسة إلا ربع زبدة سايحة ـ نصف كاسة ماء ـ بيضتين ـ علبتين قشطة ـ ملعقة طعام بكنج بودر ـ ملعقة شاى فانيليا ـ كاسة شيرى عادية ـ علبة قشطة للزينة ـ ملعقة طعام مربى برتقال أو أناناس للزينة ـ قالب قطره ٢٩ سم .

الطريقة :

١ ـ اقدحى الفرن .

٢ ـ ضعى الزبدة فى زبدية وضعى عليها البيض والفانيليا والماء والسكر ويخفق الجميع بخفاق البيض .

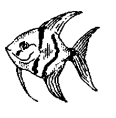
٣ ـ ضعى عليهم القشطة وضعى عليها السميد بالتدريج مع التقليب المستمر بخفاق البيض وضعى البكنج بودر وتقلب بالملعقة جيداً.

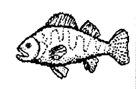
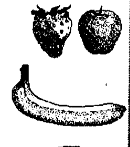
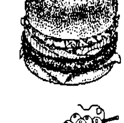
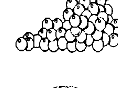
٤ ـ ادهنى القالب بالسمن ورشى قليلا من الدقيق وضعى خليط السميد بالقالب واتركيها لمدة ساعة .

٥ ـ توضع فى الفرن على نار متوسطة الحرارة إلى أن تنضج .

٦ ـ أخرجيها وضعى عليها الشيرى فوراً .

٧ ـ اتركيها إلى أن تبرد وتقلب فى الصحن المعد وضعى عليه القشطة فى التجويف وضعى ملعقة المربى فوق القشطة وتقدم .







حلو الجزر

المقادير :

كيلو جزر مبروش ناعم ـ كاسين سكر ـ ٣ كاسات حليب سائل ـ علبة قشطة ـ كاسة كريمة طازجة ـ نصف ملعقة طعام فانيليا ـ فستق ولوز وصنوبر للزينة .

الطريقة :

١ ـ ضعى الجزر فى قدر وضعى عليه الحليب والسكر والفانيليا وارفعيه على النار ويقلب بين الحين والآخر على نار هادئة إلى أن يشرب ماءه .

٢ ـ ضعيه فى الصينية المعدة واتركيه يبرد تماماً .

٣ ـ تخلط الكريمة بخلاط الكيك وضعى عليها القشطة وتخلط مرة أخرى بالخلاط إلى أن تتجانس .

٤ ـ ضعى الكريمة على الجزر بالتساوى وتزين باللوز والصنوبر والفستق وتقدم .

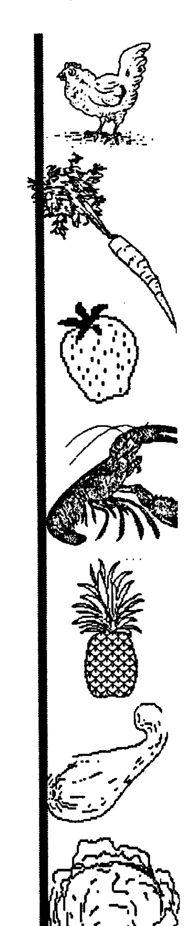
بقلاوة بالسميد

المقادير :

لفة من عجينة بدرة ـ كاسة سمن ـ كاسة شيرى مركزة ـ ملعقة طعام ـ فستق مدقوق .

الحشوة :

نصف كاسة سميد ناعم ـ كاسة ماء ـ علبة قشطة ـ نصف كاسة حليب بودرة ـ ربع كاسة ماء زهر .



الطريقة :

١ ـ ضعى السميد فى قدر وضعى عليه الحليب والماء ويرفع على النار ويقلب بملعقة خشبية إلى أن يتجانس .

٢ ـ أطفئى النار وضعى ماء الزهر والقشطة ويقلب الجميع .

٣ ـ ادهنى الصينية سمن وادهنى الرقائق (الرقاق) الواحدة بعد الأخرى بقليل من كاسة السمن بواسطة فرشاة وترص على شكل طبقات فوق بعضها البعض وهكذا إلى أن ينتهى المقدار واتركى الطبقة الأخيرة دون دهانها بالسمن .

٤ ـ اقطعى الرقاق إلى مربعات طولها ٨ سم وعرضها ٨ سم بواسطة سكين حاد .

٥ ـ اقدحى الفرن .

٦ ـ تحشى كل قطعة من الرقاق بملعقة طعام من الحشوة وتطوى بحيث تكون على شكل مثلث وهكذا إلى أن ينتهى المقدار .

٧ ـ توضع فى صينية ويدهن الوجه بباقى السمن وتخبز فى فرن حار لمدة ١٠ ـ ١٥ دقيقة حتى تصبح ذهبية اللون .

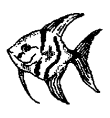
٨ ـ أخرجيها وضعى عليها الشيرى بالتساوى ثم أطفئى الفرن وأدخليها فيه لمدة ١٠ دقائق إلى أن تتشرب الشيرى .

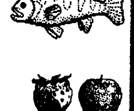
٩ ـ توضع فى الصحن المعد وترش بالفستق وتقدم .

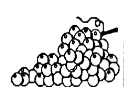
أصابع البقلاوة

المقادير :

٢ لفة عجينة الرقاق بدرة ـ نصف كاسة سمن ـ كاسة لوز

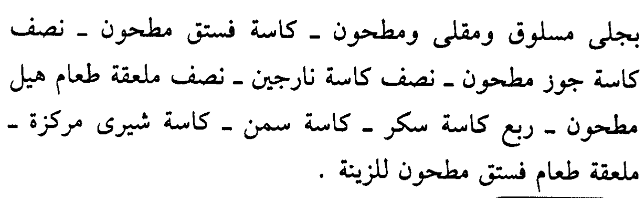


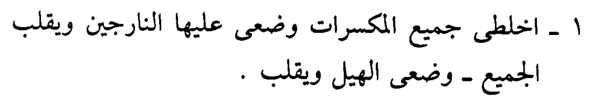





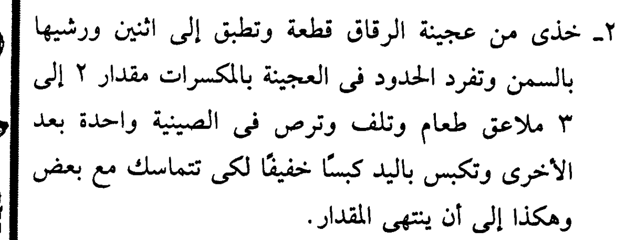





بجلى مسلوق ومقلى ومطحون ـ كاسة فستق مطحون ـ نصف كاسة جوز مطحون ـ نصف كاسة نارجين ـ نصف ملعقة طعام هيل مطحون ـ ربع كاسة سكر ـ كاسة سمن ـ كاسة شيرى مركزة ـ ملعقة طعام فستق مطحون للزينة .


الطريقة :

١ ـ اخلطى جميع المكسرات وضعى عليها النارجين ويقلب الجميع ـ وضعى الهيل ويقلب .


٢ـ خذى من عجينة الرقاق قطعة وتطبق إلى اثنين ورشيها بالسمن وتفرد الحدود فى العجينة بالمكسرات مقدار ٢ إلى ٣ ملاعق طعام وتلف وترص فى الصينية واحدة بعد الأخرى وتكبس باليد كبسًا خفيفًا لكى تتماسك مع بعض وهكذا إلى أن ينتهى المقدار.

٣ ـ ضعى عليها كاسة السمن بالتساوى .

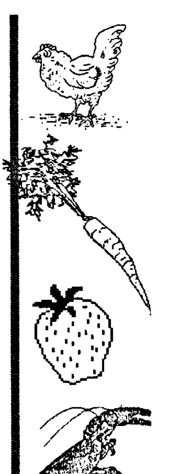
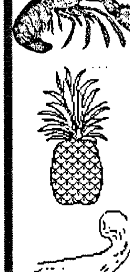
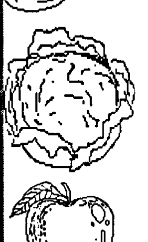
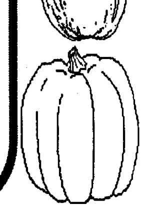
٤ ـ اقدحى الفرن وضعيها فى الفرن وتخبز على نار متوسطة الحرارة.

٥ ـ أخرجيها وضعى سمنها واسقيها بالشيرى وتقطع أصابع وتزين بالفستق وتقدم .

قالب البسكوت بالقشطة

المقادير :

علبة جيلى ليمون أو أناناس ـ كاسة ونصف ماء ـ علبة سمن صغيرة ـ علبة قشطة ـ ربع كاسة حليب بارد ـ نصف علبة أناناس ـ كرز للزينة ـ ١٢ أصبع بسكوت .

الطريقة :

١ ـ ذوبى الچيلى بكاسة ونصف ماء نصفها حار ونصفها بارد ويوضع فى الفريزر وعندما يبدأ التجميد أخرجيه من الفريزر ويخلط بخلاط الكيك .

٢ ـ ضعى السمنة فى زبدية وضعى عليها الحليب ويخلط بخلاط الكيك إلى أن تصبح كريمة وضعى عليها القشطة الچيلى ويخلط أيضاً بخلاط الكيك إلى أن يتجانس .

٣ ـ ضعى حلقة الأناناس فى قاع القالب وضعى وسطها حبة الكرز وقطعى باقى الأناناس إلى قطع صغيرة .

٤ ـ ضعى الأناناس المقطع على خليط الكريمة ويقلب الجميع ويوضع الخليط فى الثلاجة لمدة ٤ ساعات .

٥ ـ ترص أصابع البسكوت فى جوانب القالب وأخرجى الكريمة من الثلاجة وضعيها على القالب مع المحافظة على ترتيب أصابع البسكوت والضغط الخفيف .

٦ ـ يقلب فوراً فى الصحن المعد ويزين كما تشائين ويقدم .

السحلب البارد

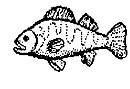
المقادير :

٥ كاسات حليب سائل ـ نصف كاسة سكر ـ ملعقة طعام دقيق سحلب ـ ملعقتين طعام ماء زهر ـ أو ملعقة شاى لوز ـ وفستق للزينة .

الطريقة :

١ ـ ضعى فى قدر وضعى عليه السكر وارفعيه على النار ويقلب إلى أن يغلى الحليب .



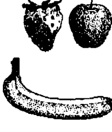


٢ ـ ضعى السحلب فى صحن صغير ورشى بيدك منه على الحليب مع الاستمرار بالخفق بخفاق إلى أن ينتهى كمية السحلب .

٣ ـ ضعى عليه ماء الزهر أو الهيل ويقلب .

٤ ـ ضعيه فى زبادى وضعيه فى الثلاجة إلى أن يبرد .

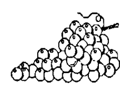
٥ ـ أخرجيه من الثلاجة ويزين باللوز والفستق ويقدم .




الكاسترد

المقادير :

٥ كاسات ماء ـ ٤ ملاعق طعام كاسترد ـ ملعقة شاى روح الموز ـ نصف كاسة سكر ـ كاسة ونصف حليب بودرة .




الطريقة :

١ ـ ضعى الماء فى قدر وضعى عليه الكاسترد والحليب والسكر ويقلب ويوضع على النار ويقلب باستمرار إلى أن يتجانس .

٢ ـ أطفئى النار وأضيفى إليه روح الموز ويقلب .

٣ ـ يوضع فى الزبادى المعدة ويوضع فى الثلاجة إلى أن يبرد.

٤ ـ عند التقديم يرش باللوز ويقدم .




ملاحظة :

إذا أردتِ أن يكون الكاسترد أثقل أضيفى ٥ ملاعق كاسترد بدلاً من ٤ ملاعق .

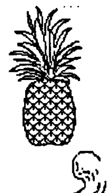





خشاف قمر الدين

المقادير :

نصف لفة قمر الدين ـ ٦ ملاعق طعام نشاء ـ ربع كاسة ماء ورد ـ ربع كاسة لوز مسلوق ومدقوق ـ ملعقتين طعام لوز مسلوق ومقلى ومدقوق ملعقتين طعام نارجين ـ ٧ كاسات ماء ـ كاسة سكر.



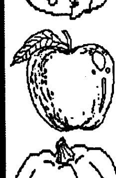
الطريقة :

١ ـ يقطع قمر الدين إلى قطع صغيرة وينقع فى كأسين ماء لمدة ساعتين .



٢ ـ يخلط بالخلاط الكهربائى جيداً .

٣ ـ يوضع فى قدر وضعى عليه باقى الماء وضعيه على النار ويقلب وقبل غليانه ذوبى النشاء بنصف كاسة ماء وضعيه على قمر الدين مع التحريك المستمر إلى أن يغلظ قوامه.




٤ ـ ضعى عليه اللوز المسلوق والمدقوق وماء الورد ويقلب .

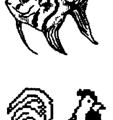
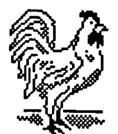
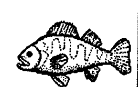
٥ ـ أطفئى النار وضعيه فى الزبادى المعدة واتركيه إلى أن يبرد فى الثلاجة .

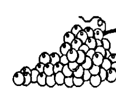
٦ ـ عند التقديم ضعى عليه اللوز والنارجين ويقدم .

خشاف بالزبيب

المقادير :

٢ كاسة زبيب أحمر ـ ٧ ملاعق طعام نشاء ـ ربع كاسة ماء ورد ـ كاسة سكر ـ ملعقتين طعام نارجين للزينة ـ ٧ كاسات ماء ـ كاسة ماء لتذويب النشاء .





الطريقة :

١ ـ ينقى الزبيب ويغسل ويوضع فى قدر وضعى عليه الماء واتركيه على النار يغلى لمدة ربع ساعة واتركيه ليبرد .

٢ ـ ذوبى النشاء فى كاسة ماء وضعيه على الزبيب ويوضع على النار ويقلب إلى أن يتجانس هذا يتم بعد ما يخلط الزبيب بالخلاط الكهربائى ويصفى بالمصفاة ويتم وضعه فى قدر وضعى عليه السكر .

٣ ـ بعد ذلك ضعى عليه ماء ورد وضعيه فى الزبادى المعدة ويوضع فى الثلاجة وعند التقديم يرش النارجين على الوجه ويقدم .

ملاحظة :

يمكنك عمل نصف الكمية .

أرز بالحليب

المقادير :

كاسة ماء ـ كاسة حليب بودرة ـ نصف كاسة أرز مصرى ـ ملعقتين ماء ورد أو ماء زهر ـ نصف كاسة سكر ـ علبة قشطة ـ كاسة ماء لتذويب الحليب .

الطريقة :

١ـ ينقى الأرز ويغسل جيداً .

٢ ـ يوضع فى قدر وضعى عليه الماء واتركيه على نار متوسطة إلى أن ينضج .

٣ ـ ذوبى الحليب بكاسة ماء وضعيه فوق الأرز وضعى عليه

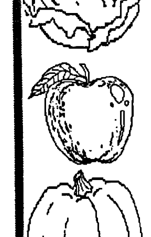


السكر وارخى عليه النار واتركيه يغلى إلى أن يتجانس .

٤ ـ أطفئى النار وضعى عليه القشطة وماء الزهر ويقلب فى زبدية وضعيها فى الفرن واخبزى الوجه أو حسب رغبتك.

٥ ـ يمكنك وضعها فى زبادى صغيرة وضعيها فى الثلاجة إلى أن يبرد ويقدم .

سلطة الفواكه المشكلة (فروت سلط)



المقادير :

حبتين تفاح ـ حبتين برتقال ـ كاسة عنب ـ كأسين عصير برتقال ـ ملعقة طعام سكر أو حسب الرغبة ـ حبتين موز ـ نصف كاسة حليب مركز .

الطريقة :

١ ـ يقشر التفاح ويقطع مكعبات صغيرة .

٢ ـ يقشر البرتقال ويقطع مكعبات صغيرة .

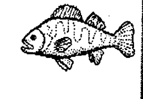
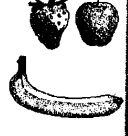
٣ ـ يقشر الموز ويقطع إلى حلقات .

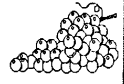
٤ ـ ضع جميع المقادير فى زبدية وضعى عليها عصير البرتقال والسكر ويقلب ويقدم .

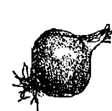
ملاحظة

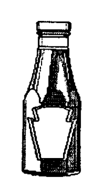
يمكنك وضع أى فاكهة ترغبين وتكون مقطعة مكعبات صغيرة.



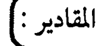









صينية الجلى بالقشطة



المقادير :

٥ علب جلى فراوله ـ ٤ علب قشطة ـ نصف علبة بسكوت الشاى ـ نصف علبة أناناس للزينة ـ كرز للزينة ـ ٥ كاسات ماء ـ صينية قطرها ٣٠ سم .

الطريقة :

١ ـ ذوبى الجلى بكأسين ونصف ماء حار وكأسين ونصف ماء بارد ويقلب جيداً إلى أن يذوب .

٢ ـ تقطع الأناناس إلى أنصاف ويوضع فى قاع الصينية وضعى الكرز أيضاً .

٤ ـ ضعى فوق الأناناس ربع كاسة جلى وضعيه فى الفرن لمدة ربع ساعة أو إلى أن يتجمد .

٥ ـ أخرجيه وضعى عليه القشطة بالتساوى وضعى البسكوت على القشطة بالتساوى .

٦ ـ ضعى باقى الجلى فى الثلاجة وعندما يتجمد يقطع بالشوكة وضعيه فوق البسكوت .

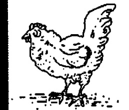
٧ ـ ضعيه فى الثلاجة لمدة ٤ ـ ٥ ساعات .

٨ ـ أحضرى صينية بها ماء مغلى وضعى صينية الجلى فيها لمدة ثوانى وتقلب فى الصحن المعد ويقدم .

جلى بالموز

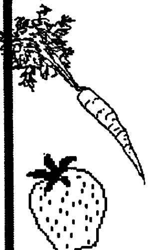
المقادير :

٣ علب جلى الكرز ـ ٣ كاسات ماء ـ ٣ حبات كرز ـ ٣ حبات



موز.

الطريقة :

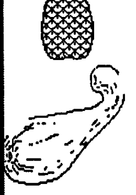


١ ـ أحضرى قالبًا مجوفـًا من الوسط قطره ٢٥سم.

٢ ـ ذوبى الجلى بكاسة ونصف ماء بارد وكاسة ونصف ماء حار جيداً إلى أن يذوب .



٣ ـ ضعى مقدار ربع كاسة من الجلى فى القالب وأدخليه الفريزر لمدة ربع ساعة إلى أن يتجمد .



٤ ـ ضعى مقدار ربع كاسة من الجلى فى القالب وضعى حبات الموز وضعى بين الواحدة والأخرى حبة كرز وضعى عليهم مقدار ربع كاسة من الجلى وأدخليه الفريزر إلى أن يتجمد .



٥ ـ أخرجيه من الفريزر وضعى عليه باقى الجلى وأدخليه الثلاجة لمدة ٦ ساعات .



٦ ـ أخرجى القالب من الثلاجة وضعيه فى ماء مغلى لمدة ثانيتين واقلبيه فى الصحن المعد ويقدم .

جلى بالخوخ

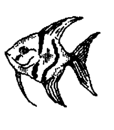
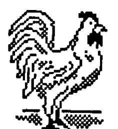
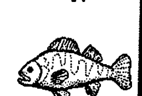
المقادير :

٣ علب جلى أناناس ـ ٦ أنصاص خوخ ـ ٣ كاسات ماء ـ ١٢ حبة كرز .

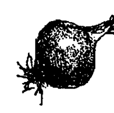
الطريقة :

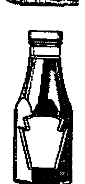
١ ـ أحضرى قالبًا مجوفًا من الوسط قطرة ٢٥سم .

٢ ـ ذوبى الجلى بكاسة ونصف ماء حار وكاسة ونصف ماء





بارد ويقلب جيداً إلى أن يذوب .

٣ ـ ضعى مقدار ربع كاسة من الچلى فى القالب وأدخليه الفريزر إلى أن يتجمد .

٤ ـ ضعى أنصاف الخوخ على الچلى فى القالب وضعى بين كل واحدة وأخرى حبتين كرز .

٥ ـ ضعى مقدار ربع كاسة من الجلى على الخوخ وأدخليه الفريزر إلى أن يتجمد .

٦ ـ ضعى عليه باقى الجلى وأدخليه الثلاجة لمدة ٦ ساعات .

٧ ـ أخرجيه وضعيه فى ماء مغلى لمدة ثانيتين واقلبيه فى الصحن المعد ويقدم .

چلى بالتوست

المقادير :

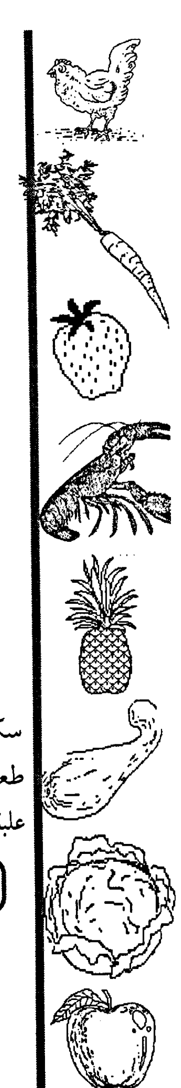
٤ علب جلى كرز أو فراولة ـ ٤ كاسات ماء ـ ١٢ قطعة توست ـ نصف علبة كريم شانطيه ـ نصف كاسة حليب بارد ـ كرز للزينة ـ صينية مستطيل قطرها ٣٠ سم بالطول ٢٠ سم بالعرض .

الطريقة :

١ ـ ذوبى الچلى بكأسين ماء بارد وكأسين ماء حار وقلبيه جيداً إلى أن يذوب .

٢ ـ انزعى أطراف التوست بسكين من جميع الجهات .

٣ ـ ضعى ٦ قطع فى قاع الصينية من التوست وضعى عليها الچلى إلى أن يتشرب التوست بالچلى وضعيه فى الفريزر .



٤ ـ أخرجيها وضعى الطبقة الثانية من التوست ٦ قطع وضعى عليها الجلى إلى أن يتشرب التوست بالجلى وضعيه فى الفريزر إلى أن يتجمد.

٥ ـ أخرجى الصينية من الفريزر وضعى عليها باقى الجلى .

٦ ـ ضعى الصينية فى الثلاجة لمدة ٥ ساعات .

٧ ـ ضعى الكريمة فى زبدية وضعى عليها الحليب وتخلط بخلاط الكيك إلى أن يصبح كريمة .

٨ ـ ضعى الكريمة فى عصار الكيك وزينى بها الصينية وزينها بالكرز وتقدم .

كيكة بالجلى والقشطة

المقادير :

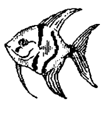
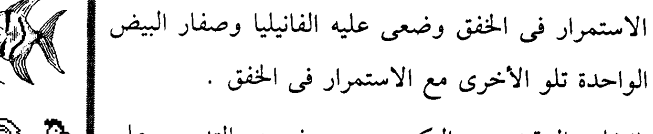
كيكة أسفنجية (٥ بيضات ـ كاسة وربع دقيق أبيض ـ كاسة سكر ـ ملعقة شاى بكنج بودر ـ ملعقة شاى فانيليا ـ ٥ ملاعق طعام ماء بارد) ـ علبتين جلى ـ كأسين ماء ـ علبة شرائح أناناس ـ علبة قشطة ـ كرز للزينة.

الطريقة :

١ ـ اقدحى الفرن .

٢ ـ ادهنى الصينية سمن ورشيها بالدقيق .

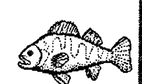
٣ ـ افصلى صفار البيض عن البياض وضعى البياض فى زبدية وضعى عليه الماء البارد . وتخلط بخلاط الكيك إلى أن يصبح مثل الكريمة وضعى عليه السكر بالتدريج مع

الاستمرار فى الخفق وضعى عليه الفانيليا وصفار البيض الواحدة تلو الأخرى مع الاستمرار فى الخفق .



٤ ـ انخلى الدقيق مع البكنج بودر وضعيه بالتدريج على الخليط بعد وضع خلاط الكيك على أول درجة وتخلط لمدة دقيقتين وضعيه فى الصينية .



٥ ـ ضعى الصينية فى الفرن واتركيها على نار هادئة إلى أن تنضج وأخرجيها من الفرن واتركيها لمدة ٥ دقائق وقلبيها .



٦ ـ ذوبى الچلى بكاسة ماء حار وكاسة ماء بارد وقلبيه جيداً وخذى مقدار ربع كاسة منه وضعيها جانبا وضعى باقى الچلى جانبا .



٧ ـ اغسلى نفس الصينية الكيكة ، اقطعى الكيكة بالنصف وبسكين حاد وضعى ربع كاسة الچلى فى الصينية وأدخليها الفريزر إلى أن يجمد الچلى وضعى النصف الأول من الكيكة على الچلى فى الصينية وضعى عليها نصف علبة من القشطة بالتساوى .



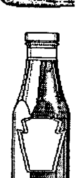

٨ ـ خذى نصف كمية الأناناس وقطعية إلى قطع صغيرة فوق القشطة .

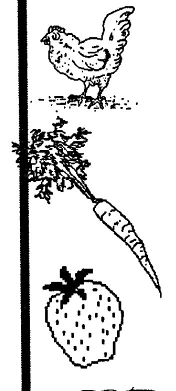


٩ ـ ضعى القسم الثانى من الكيكة فى الأناناس واسقى الكيكة بماء الچلى .



١٠ ـ اسبكى الچلى على الكيكة بالتدريج إلى أن تشرب الكيكة وضعيها فى الثلاجة لمدة ٥ ساعات وأخرجيها من

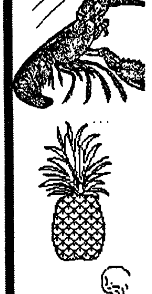




الثلاجة وضعيها فى صينية بها ماء مغلى لمدة ثانيتين واقلبيها فى الصحن المعد .

١١ ـ ضعى القشطة فى عصار الكيك وزينيها بها الكيكة على شكلى وردات أو حسب رغبتك وزيننها بالأناناس والكرز وتقدم .

چلى بالتفاح



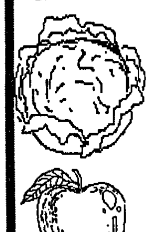
المقادير :

٦ حبات تفاح ـ علبتين چلى أحمر ـ ٣ كاسات ماء ـ كريمة لتزيين الكيك ـ ٦ حبات كرز للزينة ـ نصف كاسة سكر .

الطريقة :

١ ـ يقشر التفاح من جميع الجهات وتحفر لإخراج ما بداخلها من بذور .

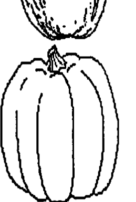
٢ ـ تسلق لمدة ٥ دقائق مع نصف كاسة سكر وتصفى .



٣ ـ توضع فى الصينية المعدة .

٤ ـ يذوب الچلى بكاسة ونصف ماء حار وكاسة ونصف ماء بارد جداً .

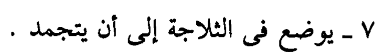
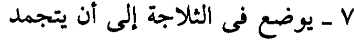
٥ـ ضعى على التفاح نصف كاسة چلى وأدخليه الفريزر إلى أن يتجمد الچلى .



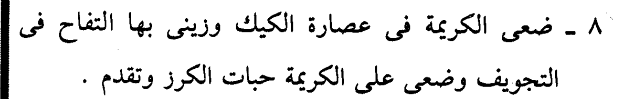
٦ ـ أخرجيها وضعى باقى الچلى فى الصينية مع سكب القليل



منه على التفاح إلى أن يتشرب التفاح .

٧ ـ يوضع فى الثلاجة إلى أن يتجمد .



٨ ـ ضعى الكريمة فى عصارة الكيك وزينى بها التفاح فى التجويف وضعى على الكريمة حبات الكرز وتقدم .

چلى بالكيوى

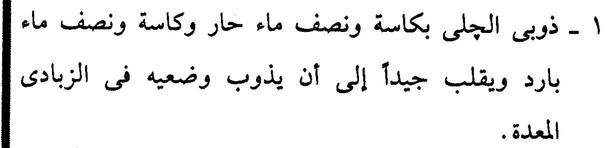


المقادير :

٢ علبه چلى ليمون أخضر ـ ٣ كاسات ماء ـ ٣ حبات كيوى .

الطريقة :





١ ـ ذوبى الچلى بكاسة ونصف ماء حار وكاسة ونصف ماء بارد ويقلب جيداً إلى أن يذوب وضعيه فى الزبادى المعدة.



٢ ـ أدخليه الثلاجة لمدة ٣ ساعات .



٣ ـ أخرجيه من الثلاجة وقشرى الكيوى وقطعيها إلى حلقات وزينى بها الچلى وتقدم .

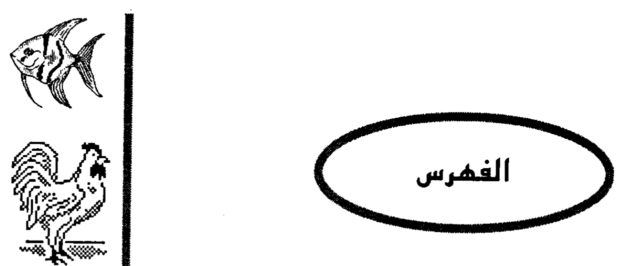


ملاحظة :



يمكنك عمل الچلى الكرز ـ أو الچلى الأصفر ـ أو أى لون ترغبين ـ وأى فاكهة ترغبين وبنفس المقادير والطريقة السابقة .





الفهرس

